

L'INDUSTRIE LAITIÈRE

EN NORMANDIE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-DESSUS

Sera présenté et soutenu le Mardi 28 Mai 1907, à 3 heures.

PAR

JEAN RICHER

LICENCIÉ ÈS LETTRES

DIPLOMÉ DE L'ÉCOLE DES SCIENCES POLITIQUES

Président : M. SOUCHON, *professeur.*
Suffragants { MM. JAY, *professeur.*
 { TRUCHY, *chargé de cours.*

PARIS

LIBRAIRIE CROVILLE-MORANT

20, Rue de la Sorbonne, 20

1907

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN NORMANDIE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-DESSUS

Sera présenté et soutenu le Mardi 28 Mai 1907, à 3 heures.

PAR

JEAN RICHER

LICENCIÉ ÈS LETTRES

DIPLOMÉ DE L'ÉCOLE DES SCIENCES POLITIQUES



Président : M. SOUCHON, *professeur.*

Suffragants { MM. JAY, *professeur.*
TRUCHY, *chargé de cours.*

PARIS

LIBRAIRIE CROVILLE-MORANT

20, Rue de la Sorbonne, 20

1907



Digitized by the Internet Archive
in 2026

INTRODUCTION

Cette étude est simplement une enquête sur l'état d'une industrie agricole dans une région déterminée.

Le développement considérable pris de nos jours par l'industrie laitière est, on l'a souvent remarqué, le fait le plus caractéristique de l'évolution des spéculations zootechniques. L'exploitation des bovidés comme producteurs de lait est certainement très ancienne, aussi ancienne que leur exploitation comme animaux de trait ou comme producteurs de viande ; mais ce n'est que dans la seconde partie du XIX^e siècle qu'elle a pris une importance hors de pair. Les produits laitiers ne sont devenus l'objet d'une grande industrie que par suite des découvertes récentes de la science et des progrès de la civilisation moderne. Ils ont ainsi atteint dans l'ensemble une perfection qu'ils ne connaissaient pas auparavant et la consommation a beaucoup augmenté. Il faut ajouter que le développement de l'industrie laitière dans ces derniers temps a été aidé par un grand mouvement d'organisation nouvelle de la production sous la forme coopérative.

Pour éviter ici toute confusion, il nous faut déterminer exactement ce que nous entendons par « industrie ». Toute production même agricole, aussi simple soit-elle, nous paraît aujourd'hui digne de ce nom. L'œuvre du paysan qui entretient quelques vaches à l'étable ou dans son clos pour vendre leur lait fait tout aussi bien de l'« industrie laitière », que le possesseur d'une grande beurrerie où le personnel est nombreux, et où le matériel a subi les derniers perfectionnements. Nous nous intéresserons donc en Normandie à tous les modes de production et à tous les modes d'utilisation du lait qui y sont usités, quelle que soit leur importance. Nous réserverons toutefois de préférence les mots d'*industrie* et d'*industriel* pour parler de la préparation en grand des produits dans certaines maisons qui se différencient totalement des petites exploitations paysannes. Nous avons ainsi fait un chapitre à part des véritables *établissements industriels*.

C'est à mesure que son champ s'agrandit, s'élargit, que l'industrie laitière devient intéressante pour l'économiste. Un pays agricole où, chaque famille possédant une vache, tout le lait recueilli serait employé à la consommation familiale ne donnerait vraiment que peu de prise et peu d'intérêt à une étude sur cette industrie. Mais s'il a pu autrefois en être presque ainsi, tout autre est la situation actuelle. Dans tous les pays d'herbages aujourd'hui la consommation locale ne compte que peu ; grâce aux facilités modernes des moyens de com-

munication et de transport, grâce aux procédés scientifiques de préparation et de fabrication, le lait, le beurre, les fromages sont l'objet d'un commerce intensif. Ils vont d'un pays à l'autre s'offrir jusque sur des marchés lointains et comme articles d'exportation intéressent le commerce extérieur.

Mais pourquoi étudier l'industrie laitière particulièrement dans une seule province de France, en Normandie ? Parce que cette région a bien des points de vue privilégiée est un des pays les plus intéressants et les mieux doués pour la production laitière ; son lait et son beurre sont depuis longtemps célèbres de par le monde. Cette raison expliquerait déjà presque que nous ayons voulu de parti pris circonscrire notre étude à ce pays, s'il n'avait pris soin lui-même de s'isoler, de se singulariser, de ne pas faire comme ses voisins ; d'où l'intérêt qu'il offre pour une observation particulière. Ayant conquis de bonne heure une renommée universelle pour leurs produits laitiers, les Normands semblent au milieu d'une évolution générale de l'industrie, ne point vouloir suivre ce mouvement d'ensemble. Tant au point de vue des procédés techniques de fabrication qu'au point de vue de l'organisation commerciale ils résistent à l'introduction des modes nouveaux. Tout le monde sait qu'en Normandie les écrémeuses centrifuges n'ont pas encore été adoptées d'une façon générale et que les sociétés coopératives n'y ont pas trouvé droit de cité. Pourquoi les procédés scientifiques n'ont-ils pas pénétré ici

comme ailleurs ; pourquoi le matériel moderne n'y est-il pas admis ; pourquoi les coopératives n'y ont-elles pas de succès ? Quelle est la raison d'être de ce « cas exceptionnel » ? Trouve-t-il sa justification dans l'examen impartial des faits ? C'est ce que nous nous sommes proposé de rechercher.

Etudiant d'abord les différentes modalités que revêt actuellement l'industrie laitière en Normandie, nous verrons ensuite quels résultats elle obtient, et si vraiment elle obtient tous les résultats auxquels il semble qu'elle puisse prétendre. Depuis quelques années les producteurs normands se plaignent ; de nouvelles concurrences nées d'hier leur ont enlevé en partie la place enviée qu'ils occupaient sur le marché. C'est là une défaite sur le terrain économique ; nous en mesurerons l'étendue. Est-ce là l'œuvre d'une fatalité inévitable ?

De l'examen même de la situation, et suivant les avis des hommes compétents en la matière, nous ferons découler les critiques que nous nous croyons en droit d'adresser à l'organisation de l'industrie laitière telle qu'elle existe actuellement en Normandie. Nous indiquerons de quel côté et dans quel sens nous semblent devoir être cherchées les améliorations possibles (1). Ce sera la

1. L'enquête à laquelle j'ai dû me livrer comprenait trois sources d'informations : 1^o recherches des documents écrits : livres, brochures, rapports, statistiques ; 2^o voyage sur place — j'ai visité le plus grand nombre d'établissements possible, et j'ai été dans tous les coins de la Normandie, consultant et

conclusion en même temps que la raison d'être de cette étude.

interviewant les autorités locales ; 3^e envoi de questionnaires aux industriels que je n'avais pu voir. Les réponses, il faut l'avouer, ont souvent fait défaut, mais m'ont parfois valu des renseignements intéressants. De cet ensemble de renseignements j'ai essayé en les confrontant, et en les comparant, d'arriver à des vues générales et j'ai ainsi dressé une sorte de tableau de la situation actuelle. Je ne m'illusionne pas d'ailleurs sur sa valeur très relative. Pour être exacte et complète une telle enquête demanderait des moyens d'information qui dépassent les ressources d'un particulier ; il faudrait pouvoir disposer des moyens officiels en quelque sorte qui sont le propre de l'administration. Encore le résultat ne serait-il pas certain. Le ministère de l'Agriculture a bien fait exécuter il y a quelques années par le service des études techniques de l'Office des renseignements agricoles une enquête sur l'industrie laitière en France. J'ai puisé dans cet ouvrage des détails intéressant la Normandie. Mais en outre de ce qu'il date déjà, il ne faut point accorder plus de crédit qu'il ne convient à des chiffres établis de bien des manières différentes et souvent peu comparables entre eux. Partout les hommes compétents, professeurs d'agriculture ou industriels, m'ont conseillé de me défier de ces statistiques.

Je n'ai donc point formé mon jugement sur des bases mathématiquement exactes. Je crois cependant avoir pu entrevoir la vérité, aidé comme je l'ai été par l'expérience des hommes de l'art et des spécialistes.

CHAPITRE PREMIER

LES RESSOURCES NATURELLES DU PAYS

S'il est vrai que les éléments physiques influent sur toute production et particulièrement sur les productions agricoles, il importe de constater en commençant cette étude, combien la Normandie semble merveilleusement douée par la nature même pour l'industrie laitière. Les principaux agents physiques dans une commune entente contribuent tous à en faire une terre d'herbages par excellence.

C'est d'abord le climat exclusivement maritime, pluvieux et tempéré. Ici la température est douce et constante à la fois. Pas d'extrême : la moyenne d'hiver est de $+ 5^{\circ}$; la moyenne d'été de $+ 17^{\circ}$; et le Gulfstream se fait sentir sur presque toute la côte comme un des principaux facteurs de cette douceur. Les pluies apportées par les vents venant de l'Océan sont très fréquentes, la moyenne étant de 150 à 160 jours de pluie par an. Les autres agents physiques, l'exposition, l'orographie, la nature géologique du sol sont tout aussi favorables

pour un pays de prairies. La Normandie étant limitée au Sud et à l'Est par des séries de hauteurs, les pluies qui tombent sur ces pentes se trouvent recueillies par tout un réseau hydrographique qui a pu à juste titre faire comparer cette contrée à un vaste château d'eau.

Il ne faudrait pas d'ailleurs considérer la Normandie tout entière comme un tout homogène, en chacune des parties duquel pourraient se vérifier les heureuses conditions que nous venons d'exposer. Elles se retrouvent en général partout, presque partout mais dans des proportions variables. Si l'on voulait serrer de plus près la réalité, il faudrait examiner séparément les différents « pays ». Et nous n'entendons pas parler de ces circonscriptions administratives, départements, arrondissements ou cantons qui sont toujours plus ou moins arbitrairement établis et limités, mais de ces régions naturelles qui pour n'être pas entourées de bornes réelles et palpables n'en existent pas moins d'une façon plus intense comme de petits organismes parfaitement distincts et qu'un auteur, M. Demolins, a si bien définis en disant qu'ils « présentent des caractères géographiques communs, ce qui entraîne des conditions de travail communes, ce qui entraîne des conditions sociales communes ». Le même auteur étudiant spécialement la province de Normandie y distingue ainsi 16 pays différents (1). En nous plaçant au point de vue spécial

1. Ce sont :

1 Le pays d'Auge, ville principale Pont-l'Évêque ;

de l'industrie laitière nous pourrions examiner les ressources plus ou moins grandes que chacun offre pour cette exploitation. Cet examen se trouvera fait de lui-même au chapitre de la production. Certaines régions émergent de l'ensemble comme merveilleusement douées pour l'exploitation laitière. Tel est le pays de Bray en Seine-Inférieure, large vallée de dénudation, couverte autrefois par les eaux et où l'Océan en se retirant a enlevé la couche épaisse de craie qui forme la base des plateaux normands. Ainsi a été mis à jour le terrain jurassique si favorable à la production des herbages.

Tel est encore le pays d'Auge, dont l'origine géologique est semblable. M. Ardouin-Dumazet qui

- 2 L'Avranchin, v. pr. Avranches ;
- 3 Le Bessin, v. pr. Bayeux ;
- 4 Le Bocage, v. pr. Vire, Falaise ;
- 5 Le pays de Bray, v. pr. Neufchâtel ;
- 6 La campagne d'Alençon, v. pr. Alençon ;
- 7 La campagne de Caen, v. pr. Caen ;
- 8 Le pays de Caux, v. pr. Lillebonne, Caudebec, Yvetot ;
- 9 Le Cotentin, v. pr. Coutances, Valognes, Cherbourg ;
- 10 L'Evrecin, v. pr. Evreux ;
- 11 Le Houlme, v. pr. Argentan, Flers ;
- 12 Le Lieuvin, v. pr. Lisieux ;
- 13 Le pays d'Ouche, v. p. Laigle, Verneuil, Nonancourt ;
- 14 Le Perche Normand, v. pr. Mortagne, Bellême ;
- 15 Le Roumois, v. pr. Rouen ;
- 15 Le Vexin Normand v. pr. Gisors.

(Journal *La Science sociale*, 1^{re} livraison, 1904).

dans son *Voyage en France* a si bien décrit le charme et le caractère de nos provinces écrit à propos de cette contrée : « Le mot merveilleux n'est pas excessif ; nous sommes ici au sein du pâturage le plus justement célèbre de la France entière : nulle part on ne trouverait herbe plus savoureuse et de plus rapide croissance. Sous ce ciel humide recevant sans cesse les tièdes vapeurs de la mer, un sol très perméable reçoit les eaux des pluies et des brumes et les absorbe sans leur laisser le temps de séjourner. Les herbages de Corbon sont partout cités comme le type de la fertilité. « Perdez-y votre bâton le soir sur le pré fauché, dit un proverbe, vous ne le retrouverez pas le matin ». « L'herbe y pousse le bœuf », dit-un autre dicton » (1). De telles terres se louent au prix de 300 fr. l'hectare ; de semblables prix ne se retrouvent que dans la région du Bessin, aux environs d'Isigny, le pays laitier et beurrier par excellence. La valeur des herbages y est telle, que l'on a tenté sur la mer la conquête de la baie des Veys entre les embouchures de la Taute et de la Vire, entre Carentan et Isigny. Les frais d'établissement de ces « polders » sont élevés, mais le rendement couvre rapidement la dépense.

1. Ardouin-Dumazet, *Voyage en France*, 6^e série, p. 241.

CHAPITRE II

HISTORIQUE

Si heureusement douée à tous les points de vue pour l'élevage d'un bétail de choix, il n'est pas étonnant que la Normandie ait conquis de bonne heure une juste renommée pour ses produits laitiers. Les bovidés étaient au Moyen-Age une des principales richesses de l'agriculture comme l'indique le nom bien significatif qu'on leur donne dans les baux : « l'avair », c'est-à-dire l'avoir par excellence (1). Il n'est pas douteux que parmi nos paysans les Normands n'aient été des premiers à soigner particulièrement leurs bêtes pour en obtenir un lait abondant, et à inventer des méthodes relativement perfectionnées pour la fabrication du beurre.

S'il faut en croire M. Delisle (2), le savant his-

1. Dareste de la Chavanne, *Histoire des classes agricoles en France*, p. 463.

2. Delisle, *Etude sur la condition des classes agricoles en Normandie*, p. 233.

torien qui a si bien fouillé les archives locales, les Normands se seraient distingués de fort bonne heure dans l'industrie laitière, puisqu'ils auraient été sur ce point les éducateurs des Anglais. La prospérité de l'industrie laitière de l'autre côté du détroit daterait de la conquête de 1066.

Dans la grande enquête sur l'Industrie laitière dont le ministère de l'Agriculture prit l'initiative au commencement du ^{xix}^e siècle, le point de vue historique de la question n'avait pas été oublié ; les archivistes départementaux avaient été priés par l'intermédiaire des préfets de bien vouloir rechercher dans les documents anciens confiés à leur garde les indications relatives aux races laitières, à la production du lait, du beurre et du fromage, à la législation ancienne concernant le commerce de ces produits, etc. — On pouvait beaucoup espérer de cette enquête surtout dans une région comme la Normandie, où l'esprit latin et l'esprit de chicane précieusement conservés ont durant des siècles accumulé des trésors d'archives publiques et particulières. Malheureusement le résultat ne répondit point à l'attente. « Malgré l'antiquité de l'industrie laitière en Normandie, dit l'enquête, il a été difficile de trouver sur ce pays de nombreux documents : les quelques documents intéressant le Moyen-Age font mention de dîmes de beurre, ou d'achats ou de ventes faits dans un cercle très restreint ».

Cependant les pâturages normands étaient déjà célèbres pour leur grande fertilité. Plusieurs chroniqueurs,

Froissart entre autres, en parlent; les bœufs du Cotentin étaient même particulièrement renommés, et les éleveurs du pays de Caux les recherchaient déjà comme aujourd'hui (1), de même qu'ils importaient des vaches bretonnes. Mais nous restons sans renseignement sur le commerce même des produits de laiterie, commerce qui d'ailleurs ne pouvait s'exercer, étant donné la difficulté des transports, que dans un rayon fort restreint. La consommation en restait en quelque sorte la plupart du temps familiale et toujours excessivement localisée. Les agglomérations urbaines ne pouvaient guère être alimentées que par leurs environs immédiats pour des produits qui comme le beurre se conservent et se transportent difficilement.

Commerce des Beurres.

La fabrication et le commerce du beurre durent prendre peu à peu de l'extension, mais nous n'en avons pas trouvé de document certain avant le xvii^e siècle (2). A cette époque les environs d'Isigny et le pays de Bray, les deux régions privilégiées entre toutes ont déjà conquis

1. Delisle, *op. cit.*, p. 233.

2. Il faut excepter naturellement les mentions si nombreuses qu'on en trouve dans les archives ecclésiastiques (baux, états des recettes et des mises des abbayes, des couvents, etc.) et qui parlent d'achats, de fournitures, de redevances ou faisances. Il y est question de beurres salés comme de beurres frais.

leur réputation. Non seulement leur beurre est célèbre sur le marché français, mais encore à l'étranger, et on en exporte jusque dans les plus lointaines de nos colonies. Lors de l'enquête dont nous avons déjà parlé, l'archiviste de la Seine-Inférieure avait communiqué au ministère de l'agriculture un curieux mémoire imprimé du XVIII^e siècle qui donne d'intéressants détails sur la salaison des beurres à cette époque : « Nos vues tendent à rendre le beurre propre aux salaisons, écrit l'auteur, parce que c'est le seul moyen de le vendre au loin. Les fermiers n'étant pas dans l'usage de vendre leur beurre tout salé, ils le portent sur les marchés des villes, où la consommation est plus grande. Là chacun se pourvoit de la quantité de beurre frais qui lui convient pour sa provision ; l'acheteur distingue celui qui a les qualités que lui donne la méthode du pays de Bray d'avec celui qui a été fait suivant l'usage du pays de Caux (qui n'était pas susceptible d'être salé) ; il met le prix à l'un et méprise l'autre qui est consommé frais dans l'intérieur du pays » (1).

Savary rapporte de son côté dans son : *Dictionnaire du commerce*. « La Normandie fournit de deux sortes de beurres salés ; les gros beurres, et les beurres fins ou beurres d'herbes. Les uns et les autres se tirent d'Isigny,

1. Cité par l'enquête (p. XXX). Mémoire communiqué par M. l'archiviste de la Seine-Inférieure, p. 225. Cette différence entre le pays de Bray et le pays de Caux se retrouve la même aujourd'hui.

où se tient le marché des beurres salés du Cotentin et de toute la Normandie »).

« Les beurres fins, ou beurres d'herbes (ainsi appelés parce qu'ils sont faits dans le temps que les vaches sont dans les pâturages et avant qu'elles se nourrissent de fourrage) sont envoyés dans de petits pots de grès d'une demi-livre ou d'une livre.... Ainsi le plus grand commerce des beurres salés de Normandie est celui des gros beurres. On les apporte en pots de grès ou en tinettes de bois. Les pots qui sont nommés « Tallevannes » sont du poids depuis six jusqu'à quarante livres. Les tinettes pèsent depuis vingt livres jusqu'à deux cents » (1).

C'était donc bien déjà Isigny le principal marché des beurres de Normandie. De là ils se répandaient dans tout le royaume, mais la plus grande portion était transportée par mer à Rouen et de là à Paris. Il en était exporté aussi beaucoup à l'étranger, en Angleterre, et aux colonies, mais pour « les Amériques, on n'était pas en usage de faire du beurre de première qualité, mais de celle seulement qu'on appelait petit-beurre ». (Lettre du 22 octobre 1771 de G. Tariel, négociant à Isigny. *Archives du Calvados*. Citée par l'Enquête, p. XXXI).

L'importance même de ce « grand commerce » dès le xvii^e siècle est prouvée par les nombreuses difficultés qu'il soulève et dont on trouve trace dans les pièces his-

1. Savary, *Dictionnaire du commerce*. Edition de 1723, article « beurre », p. 326.

toriques. La correspondance des contrôleurs généraux est fertile en renseignements à ce sujet. On y trouve même mention de tentatives d'accaparement ! Voici une lettre du 24 octobre 1700 adressée par M. Foucault, intendant à Caen au Contrôleur général.

« Il est exact, dit-il, comme l'annonçait M. d'Argenson, que trois particuliers ont accaparé soixante mille pots vides pour se rendre maîtres du commerce des beurres d'Isigny et faire surenchérir d'un quart le prix des pots ». Au dos est écrit *Vendre, au prix courant, un profit très modique* (1).

Rien n'est nouveau sous le soleil ; nous avons assisté de nos jours à bien des tentatives du même genre dans toutes sortes de commerce. Mais à cette époque les principales entraves au commerce viennent de l'administration financière même qui se livrait couramment à des abus d'autorité. La lettre suivante de M. d'Argenson, lieutenant de police à Paris, au contrôleur général, est très explicite à ce sujet :

1^{er} avril 1698.

« Le commerce du beurre à Paris souffre non seulement des fraudes des marchands, mais aussi des exactions des commis des fermes. Ces derniers ont fait avec les maîtres-beurriers un abonnement, suivant lequel le beurre de Basse-Normandie doit acquitter le sol pour livre, à raison de 55 livres le panier, encore qu'il l'ait

1. *Correspondance des contrôleurs généraux*, II n° 209.

déjà payé à Isigny, où les commis obligent tous les voituriers de passer et cela sans qu'aucune ordonnance les y autorise. Par suite la livre de beurre en quatre ou cinq ans, a été portée de 5, 6 ou 7 sols à 14 et même 18 sols » (1).

Le 24 août suivant, M. d'Argenson écrit encore que les nouveaux fermiers du droit sur le beurre et sur la volaille se sont ligués avec les marchands de Paris pour exclure du marché les forains et faire monter le prix des denrées. « Ils disent pour toute raison que leur ferme est beaucoup trop chère et qu'ils ne s'en peuvent venger que sur le public, mais le peuple qui les entend parler ainsi, n'en est que plus animé contre eux.... »

Ainsi partout des abus, et il semble qu'on ne veuille y remédier que par la création de nouvelles charges qui seront la source de nouveaux abus. (Du 6 décembre 1705. Rapport de M. Foucault, intendant à Caen, au contrôleur général, sur le projet de rétablissement des offices de vendeurs-visiteurs de beurre au bourg d'Isigny) (2).

Nous trouvons parfois des mesures salutaires au commerce : telle la suivante : « Sur la demande de l'échevinage de Paris, le Conseil royal a résolu que les beurres, les fromages, le bois à brûler et les autres denrées re-

1. *Corr. des cont. gén.*, I, n° 1709.

2. *Corr. des cont. gén.* II, n° 725.

montant à Paris par la Seine seraient déchargés de tout droit de passe-debout en traversant Rouen à la seule condition de passer dans les 24 heures et de justifier de l'entrée de Paris' » (M. Desmaretz à M. de Courson, intendant à Rouen, 26 octobre 1706) (1).

Mais d'un autre côté les crises financières que subit le pays retentissent toujours douloureusement dans les transactions et arrêtent les affaires. Le 4 novembre 1707 les syndics du commerce de Normandie adressent au contrôleur général « des doléances sur le triste état où se trouvent les marchands de cette province depuis la déclaration de Sa Majesté du 18 octobre dernier qui donne cours aux billets de monnoie pour un quart en tous paiements dans la dite province, à commencer du 1^{er} décembre prochain ». Et après avoir énuméré la ruine des manufactures de draperies, de dentelles, etc., ils ajoutent : « Le commerce des beurres d'Isigny qui fait subsister tout le pays du Cotentin aura le même sort, si les marchands commissionnaires qui les vont acheter dans les marchés de tous les paysans qui les y portent à qui il faut les payer en espèces, sont obligés de prendre de ceux à qui ils les enverront le quart en billets de monnoie » (2).

Les différents marchands qui se chargeaient d'approvisionner Paris en beurre normand avaient bien du

1. *Corr. des cont. gén.* II, n° 1123.

2. *Corr. des cont. gén.* II, n° 1338.

mal à s'entendre. Les « épiciers » et les « chandeliers » se disputaient. M. Desmaretz, directeur des finances, écrit à MM. Foucault et de Courson intendants à Caen et à Rouen, « les épiciers qui approvisionnent Paris de beurre salé d'Isigny demandent que les marchands chandeliers qui font le même commerce à Rouen soient tenus de contribuer à la dépense des *rafraîchissements* que l'on donne aux capitaines des vaisseaux, officiers et matelots qui viennent à terre annoncer que les navires chargés de beurre peuvent partir en sûreté. Dans la guerre de 1688 cette dépense montait à 25 sols par 100 pots ; mais depuis ils sont convenus de ne payer que 15 sols. Les chandeliers qui viennent d'être condamnés sur ce fait par l'amirauté de Grand-Camp ne devraient faire aucune difficulté pour s'exécuter, puisque les épiciers de Paris offrent de rendre compte de la distribution par devant M. d'Argenson, ou tout autre commissaire ».

Commerce des fromages

Le commerce des fromages était de par la nature même des produits qui peuvent se conserver plus longtemps que les beurres, plus facile en un temps où les moyens de transport étaient défectueux et peu rapides. Il dut précéder au Moyen-Age le commerce des beurres mais il ne semble pas qu'il ait pris même au xvii^e et au

xviii^e siècle un développement comparable à celui qu'avaient donné au commerce des beurres les envois sur Paris et à l'étranger.

D'ailleurs comme pour la fabrication des beurres il n'existait point de véritables fabriques. Il n'y avait guère d'établissements si petits soient-ils entièrement spécialisés dans cette production ; chaque fermier, chaque herbager transformait lui-même le lait de son troupeau avec l'aide de sa famille ou de ses employés. Faire le fromage était presque partout une occupation accessoire et on s'y mettait lorsque les autres travaux agricoles en laissaient le temps.

En général les fromages étaient consommés sur place ou dans un rayon fort restreint ; il est du moins une sorte particulière qui acquit de bonne heure une grande célébrité. C'est celle des « angelots » fabriqués spécialement dans la région de Neufchâtel et qui étaient faits de lait demi-écrémé. Ils étaient meilleurs que les fromages ordinaires vendus sur les marchés locaux à bon compte et qu'on appelait déjà du nom qui s'est conservé jusqu'aujourd'hui de « Pont-l'Évêque ». Les angelots étaient chers, de qualité supérieure et tout comme les beurres s'exportaient dans tout le royaume et même à l'étranger par le port de Dieppe. C'était l'article de luxe. Guillaume de Lorris qui écrivait au milieu du xiii^e siècle nous apprend que les bonnes tables étaient toujours garnies au dessert :

De tartres ou des flaons,
Ou de fromages angelons.

(*Roman de la Rose*, v. 12, 465-466) (1)

Le pays d'Auge fabriquait lui aussi des angelots à côté de ses « livarots ». « L'Etat de la généralité d'Alençon sous Louis XIV » nous signale en effet « qu'il se nourrit au pays d'Auge quantité de vaches très abondantes en lait, dont on fait des fromages appelés angelots et des livarots qui se transportent à Paris avec une quantité de volailles que l'on y élève pareillement, ce qui compose un trafic assez considérable parmi les habitants de ce pays » (1).

Il est un fait certain et qui nous étonne aujourd'hui c'est que la Normandie au Moyen-Age recevait des fromages du dehors. On apportait sur ses marchés des produits du centre, de l'Auvergne surtout et même de l'étranger, d'Angleterre. L'enquête sur l'Industrie laitière

1. De nombreux auteurs citent les angelots. Charles Estienne, dans son *Prædium rusticum*, publié en 1554, vante les fromages de Normandie connus sous le nom d'angelots. Bourgueville dans ses *Recherches et antiquités de la province de Neustrie* (1588) n'a pas omis non plus dans l'énumération des produits de la vicomté de Pont-l'Evêque les « bons fromages que l'on appelle angelots ». Enfin Hélié le Cordier qui fit paraître en 1662 le *Pontevesque, poème dédié à Mademoiselle* (Paris. Ch. Delisne, 1662, in-4°) consacre tout un chapitre aux mêmes angelots.

2. *Etat de la généralité d'Alençon sous Louis XIV* imprimé par les soins de M. L. Duval, archiviste. Alençon, 1890.

dans son chapitre historique a, en exagérant un peu croyons-nous, attiré l'attention sur ce point curieux. « La vogue des fromages anglais, dit-elle, remonte à une époque ancienne du Moyen-Age ; elle date de l'époque où les rois d'Angleterre étaient ducs de Normandie. C'est ainsi qu'en 1184 on voit le roi Henri II conduire des fromages anglais pour l'approvisionnement de Gisors. Cette vogue subsiste après la conquête de Philippe-Auguste : il restait en Normandie des seigneurs ou des abbayes qui touchaient outre mer des dîmes ou des redevances en fromage. Même on voit encore, sous Philippe-Auguste, 33 fromages anglais parmi les provisions du château de Falaise. Le coutumier de la vicomté de l'Eau de Rouen traite du droit qui frappait les fromages anglais débarqués dans cette commerçante cité. Au ^{xiv}^e siècle cette denrée n'était admise à Dieppe qu'après avoir acquitté un droit revenant au 1/25 de sa valeur ».

« L'importation des fromages anglais en France s'est poursuivie à travers les temps modernes ; mais comme ces fromages étaient assez peu estimés on n'importait que dans les temps où l'on craignait de n'en pouvoir avoir ailleurs. En revanche, les Anglais commençaient à importer des fromages de France ; mais le fromage à l'entrée en Angleterre était soumis à des droits d'entrée superposés les uns aux autres qui montaient jusqu'à 64 p. 100 de la valeur de la denrée » (1).

1. Enquête, p. XXXV. Ces renseignements sont extraits du

Ainsi au milieu des difficultés et des entraves mises au commerce, au milieu des péripéties de l'histoire, les deux mouvements d'exportation et d'importation des produits laitiers en Normandie ont continué de se croiser. Nous en trouvons la preuve dans une intéressante statistique de l'an XIII et de l'an XIV, manuscrit concernant le département de la Seine-Inférieure et conservé aux archives de Rouen. Au chapitre *commerce d'exportation* il est dit: « Les œufs, le beurre et le fromage sont un objet immense d'exportation. — C'est particulièrement de Gournay dont le marché est si célèbre que les beurres, les fromages, les œufs sont expédiés pour Paris... etc. ». Et au chapitre *commerce d'importation*. « Le département de la Seine-Inférieure s'approvisionnait en beurres de Lannion avant que de les tirer d'Isigny. En temps de paix il en vient d'Irlande, quelquefois de Hollande. Les fromages consommés dans le département outre ceux de Neufchâtel, lui arrivent de Gruyères, des départements du Doubs et des Vosges, de Chester en Angleterre, mais particulièrement de Hollande par les ports de Rotterdam et d'Amsterdam. C'est à Dieppe et surtout à Rouen qu'abordent les chargements de fromages destinés pour la consommation locale ou qu'on expédie ensuite pour Paris ».

La même statistique donne d'intéressants détails sur

Dictionnaire du commerce de Savary, t. I, p. 214, 260 ; t. II, p. 1402.

les beurres et les fromages propres à la Seine-Inférieure. Elle évalue les beurres vendus dans chaque marché de Gournay, du premier mai à la fin d'octobre (temps pendant lequel les vaches paissent dans les pâturages) à 30.000 kilogrammes. Le prix varie de 0,90 c. jusqu'à 1 fr. 10 selon la qualité. Les plus estimés sont les beurres de Catillon, de Forges, de Longmesnil et de Manquenchy. — « Les fromages, dit-elle, ne donnent pas il est vrai des bénéfices à beaucoup près aussi considérables que les beurres. Ils méritent cependant d'être pris en considération. On en fait de trois qualités différentes.

« La 1^{re} est connue sous le nom de *Bondes de Neufchâtel*. Ce sont les plus délicats. Ils sont composés de crème pure. Les meilleurs se font vers le solstice d'été. On peut les conserver jusqu'à l'équinoxe du printemps.

« La 2^e qui est d'une forme plus grosse que les autres est faite avec le lait pur. Cette sorte de fromage est estimée.

« La 3^e est celle que l'on nomme *Cœurs de Neufchâtel* ou *Cœurs de Bray*. Elle est faite avec la partie la plus caséuse du lait. C'est par conséquent la moins fine. On est assez surpris de trouver les cœurs de Bray dans la liste que l'abbé de Marolles nous a laissée des fromages les plus renommés de France. Sans doute au temps de cet abbé ils étaient faits avec de la crème pure. On leur a depuis substitué la petite forme circulaire qu'ils ont maintenant » (an XIII).

Nous pourrions prendre dans tous les états, dans tous

les tableaux des richesses de la Normandie ou de ses différentes parties, que l'ancien régime nous a légués, des citations analogues à celles que nous venons d'emprunter aux statistiques de la période intermédiaire. On voit que la Normandie, dans un temps où régnait partout la culture intégrale a été amenée par ses heureuses dispositions mêmes à se spécialiser déjà en quelque sorte dans les productions laitières au moins pour certaines contrées. Comme le dit la statistique de l'an IX (Seine-Inférieure). « Le pays de Bray possédant des pâturages excellents et nourrissant beaucoup de vaches à lait, *les herbagers se sont particulièrement occupés de la fabrication du beurre et des fromages devenus pour eux un objet de commerce très important* ». On peut dire la même chose des paysans des environs d'Isigny et du pays d'Auge.

Il serait au plus haut point intéressant de savoir comment dans l'ancien temps, au xvi^e siècle, au Moyen-Age, on faisait le beurre en Normandie. Les renseignements à ce sujet ne manquent pas pour les époques postérieures. Au xvii^e et au xviii^e siècles la fermière normande, en possession de sa baratte particulière, se livrait déjà à la fabrication ménagère telle qu'elle existe encore aujourd'hui par tout le pays dans les petites exploitations et telle que nous la décrivons plus loin. Il n'y a pour ainsi dire pas de différence. Il est très probable que cette fabrication était dans des temps plus reculés, en plein Moyen-Age peut-être, aussi perfectionnée. M. Léo-

pold Delisle a d'ailleurs très bien indiqué l'état stationnaire dans lequel l'agriculture était restée en Normandie depuis le ^{xiii}^e siècle jusqu'au milieu du ^{xix}^e au point qu'il a pu dire. « Un paysan du ^{xiii}^e siècle visiterait sans grand étonnement beaucoup de nos fermes ». Beaucoup de nos fermières écrèment, barattent et malaxent le beurre comme le faisaient sans doute leurs aïeules, il y a quatre ou cinq cents ans. Déjà à cette époque comme à la nôtre, certaines par leurs soins et leurs qualités d'hygiène et de propreté étaient arrivées à fabriquer un beurre excellent. Et c'est à elles que le beurre de Normandie doit son antique et universelle réputation.

La législation douanière.

C'est toujours une étude très intéressante que l'examen historique de la législation douanière concernant une denrée. A l'occasion d'un point particulier on y peut suivre l'évolution des idées économiques qui oscillent de la prohibition à la liberté. Sans parler de l'ancien régime nous eussions voulu faire un tableau exact de la législation douanière moderne, tableau intéressant particulièrement la Normandie, puisque c'est par ses bureaux que s'effectuent le plus grand nombre des sorties. Mais il est si difficile de retrouver au milieu de la foule des lois les tarifs spéciaux s'appliquant à une marchandise que nous n'avons pu reconstituer intégralement cette histoire que pour la première partie du ^{xix}^e siècle.

Sous la diversité des mesures adoptées, on sent à cette époque la sympathie avouée du gouvernement pour un régime de prohibition et de restriction que justifient d'ailleurs parfois les troubles de la situation politique. Les intérêts locaux ne sont pas négligés pour cela : on témoigne d'une grande sollicitude à leur égard, et pour la Normandie nous avons trouvé de nombreuses pièces dans les archives des départements, établissant que c'était à la demande des départements que la législation avait été modifiée, ou que de véritables enquêtes avaient eu lieu dans les régions intéressées afin d'établir par exemple « si la défense d'exporter le beurre en a diminué la fabrication, si la consommation a été plus forte, quelle est la proportion des prix actuels avec ceux d'autrefois, etc.... »

La Révolution par le décret du 6-22 août 1791 fit pour les beurres comme pour toutes les autres marchandises œuvre de libéralisme en les dispensant à l'exportation des formalités exigées auparavant. Mais dès le 1^{er}-4 mars 1793 les événements politiques font prohiber provisoirement l'exportation des beurres frais ou salés qui ne font que suivre ainsi le sort de tous les comestibles en général.

C'est seulement le 16 thermidor an IV (6 août 1796) que devait être permise à nouveau l'exportation des beurres mais il s'agit seulement de ceux des départements réunis, du Mont-Blanc et de l'Ain. Le droit payé est de deux livres dix sous par quintal.

La loi du 24 nivôse an V (3 janvier 1797) devait élargir cette permission, et faisant profiter tout le territoire de la faculté accordée aux départements réunis, abaissait pour ceux-ci le droit payé. Les beurres sortant par les départements réunis, le Mont-Blanc et l'Ain paieront « cinquante et un centimes les cinq myriagrammes, ou dix sous le quintal ; par les autres départements, deux francs cinquante-cinq centimes les cinq myriagrammes ou deux livres dix sous le quintal ».

Du 5 frimaire an IX (26 novembre 1800) un arrêté suspend toute exportation à l'étranger des beurres jusqu'à nouvel ordre. Un autre arrêté du 13 germinal an IX (3 avril 1801) ne lève cette suspension que pour moins d'un an. Et la sortie est de nouveau prohibée par l'arrêté du 8 pluviôse an X (28 janvier 1802). Ces alternatives de régime recommencent encore.

Du 4 pluviôse an XI (24 janvier 1803) un arrêté fixe « les droits de sortie du beurre qui s'exporte par les départements maritimes, à cinq francs par cinq myriagrammes ». La sortie est suspendue le 23 fructidor an XI (10 septembre 1803) mais rétablie au même tarif que précédemment par la loi relative aux douanes du 8 floréal an XI (28 avril 1803). Une telle variété de législation reflète bien les idées économiques du temps ; on pensait avec des lois douanières se rendre maître du cours des marchandises ; de là ces changements constants. Ces mêmes idées devaient logiquement amener à l'adoption d'un régime nouveau, où, selon la situation

du marché ces changements pourraient se faire automatiquement sans nécessiter d'actes législatifs. C'est un tel régime qu'instaure le décret du 3 octobre 1810, établissant pour les beurres le principe d'une véritable échelle à l'exportation, avant même les essais semblables d'une telle législation pour les blés.

« L'exportation des beurres de France est permise, selon cet acte. Elle devra néanmoins s'arrêter lorsque les prix s'élèveront dans le département des Bouches de la Meuse et sur les marchés de Leyde et de Delft à 2 fr. le kilog., et dans le départements de la Manche, du Calvados, de la Seine-Inférieure, de la Somme, des Deux-Sèvres et autres départements maritimes à 1 fr. 50 le kilog ». Ainsi on pense manifestement que l'exportation était une cause de hausse des prix à l'intérieur du pays et qu'on ne pouvait la tolérer que lorsque les marchandises étaient vraiment à bon marché. La première difficulté d'un tel système de législation réside dans son application même. Ce sont les préfets qui en constatant les cours dans leurs départements devaient par un arrêté autoriser ou défendre l'exportation, arrêté qui bien que soumis à l'approbation du ministre était exécutoire provisoirement. Mais comment constater les cours d'une façon impartiale ? « C'est principalement sur l'exécution de cette partie du décret, écrit dans une lettre le ministre de l'Intérieur au Préfet de la Seine-Inférieure, que je désire fixer votre attention. Il ne serait pas impossible que pour échapper à la sage prévoyance qui a dicté

cette modification à la liberté d'exporter, des spéculateurs s'entendissent pour faire toucher les prix dans quelques marchés et donner par ce moyen une plus grande latitude à l'exportation. Il est donc de la plus grande importance que vous vous procuriez les mercuriales exactes des principaux marchés de votre département et que vous n'adressiez aux préposés des douanes vos arrêtés pour ou contre l'exportation des beurres qu'en tant que vous serez assuré de son prix moyen dans plusieurs marchés consécutifs ».

Nous avons eu la curiosité de rechercher ce qu'avait donné l'application de ce décret dans le département de la Seine-Inférieure d'après des dossiers de l'époque conservés aux archives. Le tableau ci-joint qui indique les cours et le régime de l'exportation, d'après des pièces des archives de la Seine-Inférieure permet aisément de voir à quels revirements constants le commerce d'expédition des beurres à l'étranger se trouvait exposé. Les agents des douanes constamment stimulés appliquent rigoureusement la loi. (Dans le seul mois d'octobre 1814 il est fait à Abbeville plus de sept saisies de marchandises prohibées). Aussi à chaque instant des commerçants surpris par le changement de régime ayant embarqué du beurre, se voient obligés de le débarquer. Ils font des réclamations légitimes mais des solutions différentes sont tour à tour obtenues (1).

1. Un exportateur de beurre Pierre Feray ayant à la fin de

*Application du décret du 3 octobre 1810 dans le
département de la Seine-Inférieure.*

Années	Dates	Cours	Régime appliqué pour l'exportation
1810	30 oct.	1.50	Défense d'exporter.
1811	17 janv.	1.69	» »
»	27 juin.	1.43	(Entorse au régime. Prohibition maintenue à cause de la misère de la classe ouvrière).
»	13 juil.	1.40	Permission.
»	19 oct.	1.57	Défense.
1812	20 janv.	1.47	Permission.
»	23 avril.	1.59	Défense.
»	26 août.	1.49	Permission.
»	22 oct.	1.65	Défense.
1813	12 août	1.49	Permission.
»	14 oct.	1.62	Défense.
»	13 déc.	1.49	Permission.
1814	13 sept.	1.51	Défense.
1815	3 mars		Ordonnance décrétant la liberté d'exportation.
	4 mai		Décret remettant en vigueur celui du 3 oct. 1810.
1816	26 mai	1.92	Défense
	1 ^{er} mars		Ordonnance rétablissant la liberté.

Le 3 mars 1815 une ordonnance du roi supprime toute entrave à la sortie des beurres et la permet par tous les bureaux tant de terre que de mer en payant 5 francs du quintal décimal.

1812 chargé 38 pots de beurre sur un bateau armé de licence au Havre, se voit refuser par le Préfet l'autorisation d'exporter cette marchandise. Au contraire un négociant de Fécamp ayant embarqué 20.000 kilos de beurre pour une maison de Londres et se voyant surpris par la défense d'exporter survenue inopinément appuie sa réclamation du 20 septembre 1814 sur cet argument que « la qualité de son produit n'est pas propre à la consommation française » et un arrangement lui est accordé.

Les 100 jours ramènent le régime impérial. Le décret du 4 mai remet en vigueur celui du 3 octobre 1810. La Restauration bien que favorable au régime de liberté qu'elle avait déjà ordonné, mais « considérant qu'une partie des troupes des puissances alliées ont pris leurs cantonnements dans les départements qui produisent le plus abondamment la denrée dont il s'agit, qu'enfin le cultivateur trouve dans le renchérissement des prix en France l'équivalent des avantages qu'il pouvait attendre de l'exportation », prohibe provisoirement la sortie des beurres le 3 avril 1815 et le régime de liberté du 3 mars précédent est rétabli le 1^{er} mars 1816.

Les droits à l'entrée sous la Restauration étaient fixés par la loi du 27 mars 1817 à 3 fr. par 100 kil. pour les beurres frais ou fondus et à 5 fr. pour les beurres salés. Un léger droit de 0 fr. 25 par 100 kil. fut mis sur les beurres salés à la sortie par la loi du 13 juillet 1825.

Nous ne signalerons pas ici tous les changements de tarif des droits à l'entrée sur les beurres et les fromagès au cours du XIX^e siècle n'en ayant pu établir la liste complète. L'histoire de cette législation douanière ne nous montre jamais d'ailleurs de ces tarifs très protecteurs ou prohibitifs qui ont pu influencer sur la production de certaines autres denrées.

Sous le régime des traités de commerce les droits étaient de 13 fr. p. % k. pour les beurres frais et de 15 fr. pour les beurres fondus au tarif général ; les uns et les autres étaient exempts au tarif conventionnel. Fixés pour

les deux sortes de beurre à 13 fr. au tarif général et à 6 fr. au tarif minimum, par la loi du 14 janvier 1892, ces droits ont été portés à 30 fr. ou 20 fr. suivant les tarifs par la loi du 9 avril 1898. La margarine ou l'oléo-margarine qui payaient 6 fr. par 100 kil. aux deux tarifs général et conventionnel avant 1892 ont été imposées à leur entrée en France à 20 fr. ou 15 fr. suivant les tarifs en 1892, et à 35 fr. ou 20 fr. en 1898.

Sur les fromages le droit à l'entrée fixé à 4 fr. 50 en 1791 fut porté à 6 fr. le 7 septembre 1807 par suite du rétablissement de l'impôt du sel, et doublé en 1816. De 12 fr. la loi du 7 juin 1820 le porta à 15. Sous le régime des traités de commerce on distinguait les pâtes molles et les pâtes dures. Les premières payaient 6 fr. au tarif général et 3 fr. au tarif conventionnel, les secondes 8 et 4 fr. La loi de 92 ne distingue plus ces deux sortes et établit les droits de 25 et de 15 fr. par 100 kil. suivant les tarifs. La loi du 16 avril 1895 fixe ces droits à 25 fr. et 12 fr. pour le gruyère qui est donc actuellement la seule espèce que la douane distingue.

Le lait naturel exempt de tout droit à l'entrée avant 1892 a été frappé depuis lors d'un droit de 5 fr. par 100 kil. au tarif général et de 2 fr. 50 au tarif minimum. Le lait concentré pur imposé à 6 fr. par 100 kil. au tarif général et exempt au tarif conventionnel a été taxé à 10 et 5 fr.

CHAPITRE III

PRODUCTION DU LAIT

Nous parlerons ici des races utilisées ; du régime auquel les bêtes sont soumises, du rendement, des efforts faits pour améliorer ce rendement et enfin de tout ce qui de près ou de loin intéresse la production au sens le plus large du mot (La race bovine étant la seule vraiment exploitée au point de vue du lait en Normandie, nous nous dispenserons de parler des races ovine et caprine dont la production en lait est insignifiante).

I. — LA RACE

« Les races, a-t-on dit, sont en général la résultante du milieu où elles ont évolué, et le climat exerce au point de vue laitier une action particulièrement nette » (1).
Les climats humides favorisent la production du lait. Il

1. *Zootechnie*. P. Diffloth, p. 98, Baillière.

n'est donc pas étonnant que les conditions physiques si favorables n'aient créé pour ainsi dire une espèce locale excellente. C'est la race dite *Normande*, variété du type germanique. On ne la rencontre pas d'ailleurs qu'en Normandie. Originnaire de cette contrée, elle s'est répandue aujourd'hui dans tous les pays voisins et peuple presque tout le Nord-Ouest de la France (1).

Il faut bien avouer d'ailleurs que si la race normande est arrivée à être si appréciée, elle ne le doit pas qu'au climat et à ses qualités natives, mais en grande partie aussi à l'initiative des éleveurs qui ont fait tous leurs efforts pour développer les aptitudes primitives, améliorer et unifier le type en le rapprochant le plus possible de la perfection.

Ainsi autrefois on distinguait plusieurs sous-variétés locales. La variété cotentine par exemple qui peuplait le littoral de la Manche était la plus réputée pour son aptitude laitière, alors que d'autres comme l'augeronne (du pays d'Avrèze) l'étaient pour leur facilité à prendre de la graisse. A la suite d'une sélection bien comprise, c'est la première variété qui tend aujourd'hui à dominer. Le paysan a compris partout que la « laiterie » était appelée à prendre de plus en plus d'importance. Dans toute la Normandie on importe aujourd'hui des taureaux de choix du Cotentin. A cette œuvre d'amélioration de la race, l'Etat, les Conseils généraux, les syndi-

1. Voir Diffloth, *op. cit.*, tableau p. 224 et carte p. 243.

cats, les comices agricoles, les éleveurs ont tous contribué.

« Dans le seul département de la Manche, dit M. Diffloth, les diverses associations agricoles distribuent environ 23.000 francs de primes aux taureaux, 10.000 fr. aux vaches, 15.000 aux génisses. A chaque printemps, des concours de taureaux réunissent les reproducteurs mâles de chaque canton ; puis les cantons sont groupés entre eux en concours de circonscription ; enfin des concours d'arrondissement réunissent à l'automne : taureaux, vaches, génisses. Des primes de conservation accordées aux taureaux récompensés assurent ainsi leur maintien dans la région où leur action pourra utilement se faire sentir. Le milieu est, d'ailleurs, des plus favorables à l'adoption de ces excellentes mesures, l'éleveur normand joint à une habileté reconnue un esprit avisé, une intelligence patiente. Les achats sont effectués judicieusement, soit dans les concours, soit dans les fermes ; les acheteurs demandent en général à voir les mères des produits présentés et tiennent en grande considération la valeur des troupeaux d'où descendent les sujets examinés ».

Enfin en 1884 il a été créé un Herdbook normand destiné à garantir la pureté de la race. Nous ne décrirons pas ici en détail les caractères particuliers qui au point de vue de la forme distinguent le type normand bien établi. Qu'on sache seulement que les efforts des praticiens ont porté sur le développement des facultés laitières.

« Les mamelles ont les quatre quartiers bien égaux, elles sont moins charnues et offrent moins de tendance à devenir pendantes : les signes extérieurs de l'abondance du lait et de sa richesse ont également été recherchés parmi les producteurs : larges écussons, veines mammaires sinueuses et saillantes, pellicules jaunâtres dans les oreilles, à l'extrémité de la queue, etc. »

La société d'agriculture de Bayeux a même fondé un Herdbook spécial des vaches laitières d'Isigny et du Bessin. Ces sociétés locales sont destinées à donner les meilleurs résultats et leur nécessité se fait sentir à côté des grands Herdbooks qui comprennent tout une vaste contrée et qui ne sont plus à même de garantir avec autant d'exactitude et d'homogénéité les caractères, les qualités et les aptitudes de la race. C'est dans ce sens que les récentes « sociétés d'élevage » de Suisse qui ne s'occupent pour ainsi dire que d'une grande famille, sont si appréciées.

Il ne faut pas s'exagérer d'ailleurs l'unité de la race normande. Les renseignements généraux que l'on pourrait donner sur le rendement en lait, le mode d'alimentation et de régime (stabulation ou pâturage) risqueraient fort à vouloir englober une région si étendue d'être inexacts sur bien des points. D'une façon générale on peut dire que les normandes sont bonnes laitières, sans donner de si grandes quantités que les flamandes et sans être aussi beurrières que les jerzyaises et les parthenaises. Elles tiennent une juste moyenne.

Dans la Basse-Normandie le régime de prédilection est le pâturage qui dure parfois presque toute l'année, les vaches ne rentrant pas à l'étable le soir. Il n'en est pas de même dans la Haute-Normandie où les bêtes sont rentrées à l'étable pendant six mois. De plus dans les prairies artificielles elles ne sont pas toujours libres d'aller et venir à leur guise à l'intérieur d'un enclos, elles sont le plus souvent attachées à des piquets par une chaîne ; on les change de temps en temps pour leur donner chaque fois un nouveau rayon à paître. Ce régime qui est le seul possible dans les fourrages verts est très critiqué d'ailleurs par les théoriciens pour les prairies. C'est ce qu'on appelle en langage du pays la mise au « tiers ».

On traite généralement les bêtes au pâturage même ; dans la Manche et le Calvados, le lait est recueilli dans ces belles « cannes » polies en cuivre jaune étamées intérieurement qui sont la gloire de la fermière. Dans le Bessin les cannes pleines sont souvent rassemblées sur le bât d'un âne pour être ramenées à la ferme. Dans d'autres régions comme dans le pays de Bray on fait usage de petites voitures. La traite s'effectue généralement en trois fois, matin, milieu de la journée et soir. C'est du moins ainsi qu'on opère dans toutes les exploitations soignées, mais il faut ajouter que souvent par pure négligence, le paysan normand ne fait que deux traites, et encore ne prend-il pas soin de les espacer régulièrement sur les vingt-quatre heures du jour. C'est là une de

ces mauvaises pratiques que la science agricole condamne.

Pour donner quelques détails plus précis sur la production du lait en Normandie, nous allons examiner successivement les différentes régions naturelles en indiquant pour chacune d'elles les points remarquables.

Pays de Caux. — La race y est encore peu pure, se ressentant d'une ancienne variété locale la *Cauchoise* d'ailleurs réputée comme laitière, mais aussi de nombreux croisements avec la race Durham qui fort bonne pour la boucherie n'a que de très médiocres aptitudes pour la production du lait. Actuellement, d'ailleurs, la plupart des taureaux importés le sont du Cotentin. Les vaches restent au pâturage six à sept mois de l'année, nuit et jour. Le rendement peut être estimé pour les bonnes étables à 2.400 litres par lactation c'est-à-dire pour toute la période qui s'écoule depuis le vêlage jusqu'au moment où la vache est tarie (300 à 320 jours en moyenne). On compte 26 litres de lait pour obtenir un kilogramme de beurre (fabrication paysanne).

Pays de Bray. — Nous avons déjà vu que les pâturages y sont extrêmement bons ; aussi la race normande constamment améliorée dans le sens de la production du lait s'y trouve-t-elle fort bien représentée. Les vaches du Bray sont réputées. Sitôt que le paysan voit une de ses bêtes moins bonne il la réforme et l'engraisse pour la boucherie de façon à donner sa place à un individu meilleur. Le régime est mixte, stabulation et pâturage. Pour

une lactation la moyenne des animaux donne 2.800 litres de lait. Il faut 22 à 24 litres de lait à l'étable et 26 à 28 au pâturage pour obtenir un kilogramme de beurre.

Vexin. Evrecin. Drouais. — Dans toute cette région d'exploitation laitière intense, comme nous le verrons plus loin, la race est aussi bonne que dans le Bray. Les rendements sont analogues (3.000 litres souvent). Le pays de Bray ne doit sa plus grande réputation qu'à la qualité sûrement plus fine de ses herbages qui communique au lait et aussi au beurre un arôme plus délicat.

Roumois. Plaine du Neubourg. — L'importance des terres de labour, l'éloignement des débouchés ayant peu attiré le producteur vers l'exploitation du lait, le point de vue laitier a été nettement négligé. Le rendement est notablement plus bas que dans les régions voisines et parfois très mauvais (1.600 litres à 2.600).

Lieuvin et pays d'Ouche. — La race bien meilleure que dans les pays précédents est susceptible d'y donner de fort bons rendements. On importe des animaux du Cotentin et on pratique souvent le régime de pâturage en grand comme dans ce dernier pays. Mais les bêtes de la Manche amenées sur ces herbages plus maigres dépérissent souvent dans de notables proportions.

Pays d'Auge. — Cette région de riches et plantureux herbages s'est spécialisée dans l'engraissement et la production de la viande ; elle y a acquis une célébrité universelle pour la beauté de ses produits. On y entretient toutefois aussi de très bonnes laitières, particulièrement

sur les herbages de mi-côte qui sont plantés de pommiers (1). Le régime est celui du pâturage permanent à part quelques mois d'hiver. Le rendement atteint facilement 3.000 litres par an et dépasse même souvent ce chiffre.

Campagne de Caen. — La race est bonne, mais le pays médiocre : d'où des importations constantes du Cotentin pour maintenir ses qualités. Les vaches rentrent tous les jours à l'étable où elles reçoivent souvent une partie de leur nourriture. Le régime du piquet comme dans le pays de Caux est très en faveur.

Houlme. Campagne d'Alençon. Boccage et Perche. — Dans ces pays où les efforts de l'agriculteur portent surtout sur la reproduction de l'espèce chevaline et où les meilleurs herbages lui sont réservés, on améliore la race bovine par des importations de taureaux cotentins. Le régime est celui du pâturage permanent continué le plus longtemps possible. Le rendement n'est guère que de 2.400 à 2.600 litres.

Cotentin et Avranchin. — Nous sommes ici dans l'aire de reproduction de l'espèce bovine. Rien n'a été négligé pour accroître la production du lait sous un climat qui lui est très propice. Aussi obtient-on des rende-

1. On divise les herbages de la vallée d'Auge en trois catégories : les *grands fonds*, dans le creux des vallons sont les plus réputés pour l'engraissement. Viennent ensuite les *cours* situées à *mi-côte*, et les *petits fonds*, sur le sommet des collines qui forment parfois de vrais plateaux.

ments supérieurs, 3.000 à 3.500 litres et d'un lait que l'analyse démontre très riche en matière grasse. Il faut 22 litres de lait pour obtenir un kilogramme de beurre. Les vaches restent nuit et jour au pâturage : on les rentre seulement l'hiver.

Bessin. — C'est la contrée par excellence du lait. Dans tout le pays de Bayeux à Isigny en passant par Trévières, il semble que l'exploitation laitière soit le seul souci du cultivateur. Les vaches entretenues ici toute l'année au pâturage sont presque toutes des sujets exceptionnels donnant parfois jusqu'à 4.000 litres de lait. C'est le produit d'un heureux climat en même temps que le résultat de la spécialisation voulue par le cultivateur.

2. — INFLUENCE DES DÉBOUCHÉS SUR LA PRODUCTION

Si dans les différentes régions nous avons relevé en effet des qualités particulières plus ou moins développées de la race, des différences dans la production, les agents naturels n'en sont point la seule cause. Suivant le sens particulier qu'il veut donner à son exploitation, l'homme a orienté pour ainsi dire l'élevage des bêtes. Les débouchés économiques commandent ainsi par une action réflexe à la production.

Suivant les conditions de la vente, conditions qui varient presque pour chaque exploitation, on donne plus ou moins d'importance à cette spéculation zootechnique

fondée sur le lait. On peut du moins distinguer trois modes principaux d'industrie laitière.

1° Le mode intensif qui consiste à ne garder que des vaches en plein rendement au régime de stabulation. C'est le commerce des *nourrisseurs* si nombreux aux environs directs des grandes villes, si connus à Paris. Le lait est alors toujours vendu à l'état naturel.

2° Le mode moyen dans lequel les vaches sont encore exclusivement exploitées comme laitières mais où la spécialisation est moins nette. Bien qu'on soit en pleine campagne on n'élève pas les veaux qui sont vendus huit ou dix jours après leur naissance aux engraisseurs des régions voisines. Le débouché est encore là presque toujours la vente du lait simple.

3° Le mode qu'on pourrait appeler rural où la lactation toujours favorisée n'absorbe pas tous les soins. Les veaux sont élevés près de leur mère avec plus ou moins de lait. Le lait n'est plus vendu pour être consommé nature qu'en quantités insignifiantes. Il est transformé industriellement en beurre, fromage, lait concentré.. etc..

En examinant successivement la vente du lait, ses différentes utilisations et les diverses productions industrielles nous retrouverons ces différents modes.

CHAPITRE IV

VENTE DU LAIT

I. — VENTE DU LAIT (POUR LA CONSOMMATION LOCALE, A L'ÉTAT NATUREL)

Partout où elle peut avoir lieu, la vente du lait en nature au consommateur est le mode d'exploitation le plus simple comme le plus rémunérateur. Peu de capitaux sont nécessaires pour un tel commerce et l'argent rentre rapidement dans la poche du producteur. Lorsqu'il y a un intermédiaire son rôle est réduit à celui de transporteur.

Par suite de la rareté même des grands centres l'industrie véritable du *nourrisseur* n'existe pas pour ainsi dire en Normandie (1). Elle est remplacée par celle des

1. On la rencontre toutefois aux portes de Rouen, de Caen et des plus grandes villes mais très rarement et il s'agit de maisons de fort peu d'importance. Il nous faut signaler un mode assez ingénieux qui est pratiqué aux environs de Rouen. Le tenancier d'un grand domaine situé trop loin de la cité se

ramasseurs que nous verrons plus loin. Mais en général l'exploitant laitier qui vend à la ville est en même temps propriétaire ou fermier d'un domaine plus ou moins étendu. Souvent il élève lui-même les génisses, ou bien il achète les bêtes lorsqu'elles sont amouillantes, mais il est rare qu'il ne possède que des laitières. Quand l'exploitation a une certaine importance les vaches ne sont guère gardées que quatre ou cinq ans pour être ensuite livrées à l'engraissement.

Mode de transport. — De nombreux cultivateurs portent eux-mêmes le lait à la ville avec des charrettes à bras ou des voitures. Mais il arrive de plus en plus que les plus importants, les mieux montés en équipage prennent le lait de leurs voisins qui leur abandonnent une commission. Cette commission varie généralement de 0,01 à 0,02 c. par litre pour quelques kilomètres, cinq ou six au plus. Parfois le ramasseur agit pour son propre compte, achète pour revendre. Le lait pris à la ferme au prix de 15 à 18 centimes par exemple dans le canton d'Amfreville (Eure) est revendu 20 à 25 centimes par des commerçants ramasseurs dans l'agglomération industrielle d'Elbeuf. On voit que le revendeur peut avoir une large marge pour se rémunérer de ses frais, mais ceux-ci ne sont pas toujours minimes. Parfois, comme

procure une petite ferme, une étable dans les faubourgs mêmes et il l'entretient constamment garnie de ses meilleures vaches à lait, établissant ainsi entre ses bêtes un roulement qui lui permet de retirer le plus grand profit.

aux environs de Rouen, il y a avantage à utiliser le chemin de fer pour drainer une longueur de pays d'une vingtaine de kilomètres.

Prix. — Le prix du lait dans les villes et les bourgs est très rémunérateur. Il varie peu. En mettant à part les grands centres comme Rouen, Caen, Cherbourg, le Havre où le lait atteint les prix de 0 fr. 25 à 0 fr. 30, parfois même de 0 fr. 35 le litre (1), le taux ordinaire est de 15 à 20 centimes dans les petites agglomérations comme dans les grandes. Il n'est pas rare de voir le lait se vendre 20 centimes dans les plus petits bourgs et dans les villages, seulement c'est le prix de détail, le prix qu'on vend « au particulier », et ce débouché est extrêmement restreint.

2. — VENTE DU LAIT (POUR L'EXPÉDITION A L'ÉTAT NATUREL)

Le ramassage prend une bien plus grande extension dans toute une partie de la Normandie qui se trouve encore comprise dans le rayon d'approvisionnement de Paris. La limite extrême de ce rayon passe à peu de

1. A Rouen le lait cacheté de certaines fermes se paie encore plus cher, 0 fr. 40. Les prix que nous donnons sont ceux de la vente au consommateur. Un exemple précédent a montré lorsqu'il existe un commerçant intermédiaire quelle différence il peut y avoir entre son prix d'achat et son prix de vente. En campagne le lait n'est jamais payé plus de 0 fr. 15 à 0 fr. 20.

chose près par Lyons, Gaillon et Nonancourt, et elle englobe donc une grande partie du Vexin, l'Évrecin et le Drouais.

Les lieux d'expédition les plus éloignés sont d'après le professeur départemental d'agriculture de l'Eure :

Menesqueville-Lyons (ligne de Pont-de-l'Arche à Gisors) 101 kilomètres de Paris.

Gaillon (ligne de Paris au Havre) 94 kilomètres.

Evreux (ligne de Paris à Cherbourg) 108 kilomètres.

Nonancourt-Saint-Lubin (ligne de Paris à Granville) 97 kilomètres.

« Le commerce en gros pour l'envoi à Paris, dit l'enquête de 1902, est d'une grande importance dans l'Eure. Divers établissements font ramasser journellement dans ce but près de 50.000 litres en hiver ; par suite des marchés passés, ces mêmes dépôts reçoivent plus de 75.000 litres par jour en été, mais une partie de ce lait reste dans les centres les plus éloignés de Paris quand les sociétés qui font ce commerce en ont le choix, et les excédents sont utilisés à la préparation de beurre et de fromage et à l'engraissement des porcs.

« Les établissements de Bueil, d'Evreux, d'Etrepagny et de Rosay-Menesqueville sont les plus importants : chacun d'eux reçoit journellement 8.000 litres de lait au minimum, et dans la saison d'été, l'un d'eux reçoit jusqu'à 18.000 litres.

« Le ramassage est fait dans les campagnes deux fois par jour dans un rayon de 10 à 12 kilomètres du lieu

d'expédition ; quelques rares tournées sont plus étendues mais alors les laiteries organisent des relais ou même des transports par chemin de fer (Rosay) ».

Prix. — Les prix d'achat en été et en hiver présentent le plus généralement une différence de plus de 0 fr. 02 par litre. Selon les circonstances on trouve 0 fr. 10 et 0 fr. 12, 0 fr. 11 et 0 fr. 13, 0 fr. 12 et 0 fr. 14. Dans certaines années quelques dépôts ont abaissé leur prix d'été à 0 fr. 09. (Mais à cause de la sécheresse dans l'été de 1906 ils se sont élevés au contraire à 0 fr. 12. C'est un cas exceptionnel).

« Partout les gérants accordent des prix de faveur aux grosses fermes dont la fourniture importante coûte peu de frais de ramassage. Les quantités livrées sont inscrites journallement : la paye se fait mensuellement à date fixe.

« Ce commerce d'exploitation doit atteindre une valeur de 3.650.000 fr. (treize centres d'expédition envoyant ensemble chaque jour 500 hectolitres de lait valant environ 20 francs au départ) » (1).

1. Nous ne disposons pas de moyens pouvant nous permettre une évaluation de ce commerce en 1906. Il s'est sûrement développé par la prospérité croissante des établissements existants, mais il n'y en a pas un plus grand nombre.

Nous n'avons cité que les prix d'achat qui sont les seuls intéressant la Normandie. Les prix de vente sont ceux si élevés du lait à Paris, du bon lait ; car s'il en est vendu depuis 0 fr. 20, celui de Normandie et de ces grosses maisons réputé pour sa

Ces établissements d'exportation du département de l'Eure sont tous installés scientifiquement comme il le faut pour le transport à grande distance. Le lait d'abord purifié est chauffé à l'aide d'un pasteurisateur et ensuite passé dans un appareil réfrigérant. Débarrassé de ses microbes, il peut ainsi se conserver sans altération. La stérilisation qui est une méthode encore plus sûre (on chauffe jusqu'à 115°) est employée dans quelques établissements.

Les procédés modernes de préparation du lait pour le transport ont permis, ces dernières années, en Normandie, de songer au débouché de premier ordre qu'est le marché anglais. La région de Cherbourg est aujourd'hui dans le rayon d'approvisionnement de Londres. Il existe dans la ville même de Cherbourg une grosse entreprise pour la vente du lait en Angleterre ; elle appartient d'ailleurs actuellement à un Anglais.

La maison n'exporte pas seulement le lait pur naturel il est vrai, mais aussi la crème et le beurre d'ailleurs pour de très petites quantités. Elle traite par jour à peu près 15.000 litres de lait, qui proviennent du ramassage dans un rayon de 12 à 14 kilomètres au maximum. Le transport à Cherbourg se fait uniquement par des commissionnaires. Le lait pris à la ferme se paie au minimum 0 fr. 08 c. le litre (été) et 0 fr. 14 (hiver) au

bonne qualité et s'adressant à la clientèle bourgeoise en grande partie, se vend en moyenne de 0 fr. 50 à 0 fr. 80.

maximum. La moyenne est de 0 fr. 23 c. le double-litre.

Pour être à même d'effectuer ce véritable voyage jusqu'en Angleterre, le lait est traité d'après les dernières méthodes, « à la mode des Danois », nous a-t-on dit. La maison est une véritable usine avec une machine de 80 chevaux. Dûment vérifié et contrôlé par les moyens les plus perfectionnés — il est fait usage du lactoscope — le lait est pasteurisé puis refroidi. Des appareils frigorifiques de transport sont chargés directement sur les bateaux qui font le service à travers la Manche. La crème et le beurre sont préparés dans des conditions similaires.

Le débouché des produits est exclusivement Londres, clientèle bourgeoise que desservent plusieurs dépôts en ville. L'hiver, le beurre est vendu sur les halles de Paris au cours du jour naturellement. Le petit lait n'est jamais rendu aux fournisseurs.

L'exemple de cette entreprise qui prospère montre de quelle souplesse d'adaptation fait preuve l'industrie laitière aidée des procédés modernes. Qui eût cru il y a un siècle qu'on exporterait jamais du lait de l'autre côté du détroit ? C'est aujourd'hui un débouché sûrement susceptible d'augmentation.

Des hommes compétents ont déjà étudié la question dans le dessein de créer d'autres maisons d'exportation (1) dans la région de Cherbourg, mais faute d'initia-

1. Une maison d'exportation des liquides en gros a fait le

tive ou de capitaux il n'a pas été donné suite à leurs projets.

3. — VENTE DU LAIT POUR LA TRANSFORMATION
INDUSTRIELLE EN BEURRE, FROMAGE, ETC.

Dans tous les endroits trop éloignés des centres pour que le lait à l'état naturel puisse trouver un débouché, on le transforme soit en beurre soit en fromage. Le producteur de lait a le choix entre deux partis à prendre, ou bien fabriquer lui-même, ou bien vendre son lait à des industriels mieux outillés que lui. La petite fabrication individuelle du beurre et du fromage a encore une énorme importance en Normandie. Dans ce cas le prix de rapport du lait ne peut se calculer que d'après le cours du beurre ou des produits divers vendus. Il ne saurait d'ailleurs différer énormément des prix de vente du lait à l'usinier. Ces prix naturellement plus bas que ceux de la vente plus ou moins directe du consommateur, ne descendent guère en Normandie au-dessous de 0,10 c. le litre (1).

lait quelque temps, mais elle a abandonné cette année. Son outillage spécial pour le lait n'était pas assez perfectionné.

1. Voir le tableau correspondant.

CHAPITRE V

MODES DE FABRICATION DU BEURRE

Fabrication paysanne et fabrication industrielle.

Dans toute la Normandie la fabrication du beurre a une importance de premier ordre. Relativement aux autres spéculations basées sur le lait, elle tend cependant à diminuer ; nous en chercherons les raisons. Suivant les méthodes employées et la nature même de l'industrie, on peut diviser les producteurs en trois groupes distincts.

1° C'est d'abord le paysan, *petit producteur*, qui fabrique « à domicile » pourrait-on dire. C'était le seul mode employé autrefois : dans chaque ferme on faisait le beurre en plus ou moins grande quantité suivant la matière première dont on disposait. Donc fabrication en petit et avec des moyens primitifs. Abandonnée dans beaucoup de pays, cette façon existe encore sur une grande échelle en Normandie ; nous verrons les causes de cette « survivance ».

2° Le second groupe est celui des véritables *industriels* qui, souvent directeurs eux-mêmes d'une exploitation agricole importante, opèrent avec leur propre lait, mais y réunissent en général de grandes quantités ramassées aux alentours. Fabrication en grand, outillage moderne et perfectionné.

3° Le troisième groupe est on peut le dire spécial à la Normandie, puisqu'on ne le retrouve guère ailleurs en France. Ce sont les *industriels marchands exportateurs*, qui font à la fois acte de commerçants puisqu'ils achètent les beurres paysans pour les revendre, et de fabricants, puisqu'ils travaillent à nouveau ces mêmes beurres. Leur industrie se superpose en quelque sorte à la petite fabrication et est nécessitée par son incapacité de s'adapter aux besoins de l'exportation.

Parallèle de la production du beurre à la ferme et dans l'usine « beurrerie » (industrielle ou coopérative).

Alors que nous donnons plus loin des renseignements détaillés sur les différents établissements industriels qui se rencontrent en Normandie nous pouvons dire de la fabrication à la ferme même que d'une façon générale elle s'y rencontre encore partout. A vrai dire, rien ne varie plus que la qualité du produit ainsi obtenu et les prix de vente diffèrent énormément, mais ces variations sont dues surtout au plus ou moins de soins don-

nés, car le matériel employé dans les fermes, simple et primitif, est à peu près partout le même.

On sait que le beurre qui est formé par l'agglomération des globules gras s'obtient à la suite de plusieurs manipulations. La première consiste à isoler la matière grasse du lait, la crème ; c'est l'écémage. Il se produit naturellement quand on laisse le lait se reposer ; la crème monte à la surface et il n'y a qu'à recueillir la couche superficielle. C'est de cette façon qu'on opère dans presque toutes les fermes. Dans un local souvent en contre-bas — sorte de cave — où hiver comme été on peut entretenir une température moyenne et qu'on peut ventiler aisément, la fermière verse son lait dans de grands vases en grès appelés « sérènes » ou dans des récipients de fer blanc étamé munis d'un robinet à la partie inférieure. Au bout d'un jour en été ou de deux en hiver lorsque la crème commence à se rider à la surface et qu'elle cède à la pression du doigt sans s'y attacher, elle est recueillie dans les sérènes à l'aide des écrémoirs et versée dans des pots d'étroite encolure, les crémères. Le dispositif du robinet inférieur dans des récipients en fer blanc permet de séparer beaucoup plus facilement la crème du « petit lait » en laissant ce dernier s'écouler en un autre vase ; aussi se rencontre-t-il de plus en plus.

Dans les beurreries industrielles on emploie un procédé plus récent et plus complet d'écémage, basé sur la force centrifuge et la différence de densité des diffé-

rents éléments du lait. C'est l'écémage centrifuge. Les appareils qui permettent cette façon d'opérer n'ont été découverts qu'il y a une trentaine d'années et ne se sont guère répandus chez nous que depuis une vingtaine.

Sans entrer dans la description du mécanisme et des différents systèmes de machines, il convient d'énumérer brièvement les avantages incontestables et reconnus par tout le monde de ce procédé moderne sur l'ancien.

- 1° Rendement plus élevé car on arrive à séparer non pas toute la matière grasse, mais 80 % alors que l'écémage naturel n'obtient guère que 40 % ;
- 2° Qualité supérieure, en tout cas sûrement plus régulière d'une fabrication à l'autre ;
- 3° Possibilité de fabriquer de plus grandes quantités ;
- 4° Possibilité d'écémage dans une proportion voulue (20 % par exemple) suivant l'usage qu'on veut faire du lait écémé.

Les laiteries industrielles font souvent précéder l'écémage d'un réchauffage du lait qui a pour but de faciliter la séparation des divers éléments qui le composent. Elles utilisent pour actionner les écémuses des machines à vapeur le plus souvent, parfois des manèges, des moteurs hydrauliques et électriques, des moteurs à gaz et à pétrole. Les différents modèles employés permettent de traiter 700 à 2.000 litres à l'heure.

Mais il existe des modèles à bras moins importants qui permettent d'écémage 40 à 450 litres à l'heure et plusieurs maisons de machines agricoles en fabriquent en Normandie même. Ces écémuses peu chères et d'un

usage facile devraient être à leur place dans les petites exploitations ; et de fait elles se sont répandues dans tous les pays où l'on fabrique du beurre ; mais sauf de rares exceptions, le paysan normand a refusé jusqu'ici de les adopter. Nous verrons par quels arguments on combat cette introduction du machinisme. Qu'il nous suffise de remarquer pour l'instant qu'on ne rencontre guère d'écrémeuses dans la campagne qu'aux environs directs des villes et particulièrement autour des beurrieres industrielles.

La crème une fois recueillie doit fermenter, mûrir avant d'être barattée. Il y a encore là deux façons d'opérer cette maturation : fermentation naturelle où il n'y a qu'à laisser faire, et fermentation artificielle au moyen de ferments lactiques purs. Ce second moyen est au point de vue scientifique le plus sûr ; on est certain de ce qu'on fait ; mais il est d'un usage délicat et il n'y a guère que certaines laiteries très perfectionnées qui soient à même d'ensemencer la crème de ferments lactiques purs, qu'elles fabriquent elles-mêmes ou achètent dans le commerce. Tous les autres établissements emploient la maturation naturelle, comme les simples fermiers. Ceux-ci sans aucune connaissance scientifique du phénomène ont su en effet depuis longtemps réunir les meilleures conditions de réussite. « En Normandie, dit l'enquête de 1902, l'emploi des ferments est peu connu ; mais les précautions de propreté employées, la technique délicate suivie et la régularité des opérations ont

évidemment produit une sélection naturelle des ferments, cultivés pour ainsi dire à l'insu de la fermière et assurant de la sorte la production des beurres les plus délicats. La crème monte lentement à la surface du lait dans un local convenable parfaitement aéré et maintenu à une température constante. Cette crème déjàensemencée par les ferments qui vivent ordinairement dans ce milieu, est débarrassée du petit lait... La fermentation se poursuit alors normalement; les vases étant maintenus au frais en été et au chaud en hiver; on ne réunit dans le même récipient que la crème des laits du même jour lorsque l'on veut obtenir un produit de choix. Les crèmières sont recouvertes incomplètement avec une planchette de bois et l'on attend qu'il y ait plusieurs crèmes prêtes pour baratter. Dans les fermes, où les crèmes sont mélangées au fur et à mesure de leur prélèvement, toute la masse est remuée avec un outil de bois pour que l'ensemencement soit uniforme et que la température se maintienne constante » (pl. LIV). Il faut malheureusement avouer que ces bonnes conditions de la maturation bien que connues du paysan ne sont souvent par négligence pas remplies.

Le barattage est l'opération principale de la fabrication du beurre; il s'agit en agitant la crème à l'intérieur des barattes d'agglomérer les globules gras. La fermière emploie la baratte à piston ou plus souvent la baratte dite normande qui se compose d'un tonneau en bois tournant autour de son axe. Peu à peu la matière grasse

s'agglomère en grumeaux. L'opération ne s'effectue bien d'ailleurs que par une température modérée, et pour l'obtenir, les fermières qui ne disposent pas toujours de locaux parfaitement aménagés et qui barattent dans la salle de ferme, sont obligées de se livrer à cette occupation de très bonne heure en été, et au contraire au milieu de la journée en hiver. Dans les laiteries industrielles les barattes sont mues par des moteurs et le travail se fait plus vite et plus régulièrement. Le barattage se termine par le délaitage, c'est-à-dire qu'on introduit de l'eau sur les grumeaux afin de les laver et d'en extraire tout le lait de beurre ou babeurre. L'eau doit être renouvelée quatre ou cinq fois. Pour le délaitage le moteur qui travaille d'une façon à la fois plus énergique et plus régulière que le bras, donne de bien meilleurs résultats.

Il ne reste plus comme dernière opération qu'à pétrir le produit obtenu afin d'en faire sortir tout liquide et de rendre la pâte homogène. Pour obtenir ce résultat la fermière normande bat le beurre à la main ou avec une spatule de bois ; l'usiniér se sert de malaxeurs perfectionnés. Dans quelques fermes on fait aussi usage d'ailleurs de malaxeurs à main.

Le beurre fabriqué pour être présenté à la vente est mis en moule. On le tasse à la main ou à l'aide de pilons de bois. La motte ainsi formée est enveloppée d'un linge et placée dans un panier garni de paille et entouré d'une grosse toile. Les Halles de Paris ne reçoivent les

beurres de Normandie de quelque provenance qu'ils soient que sous forme de grosses mottes de 12 à 15 kilogrammes. Les petites expéditions (kilogs, livres, demi-livres, etc.), sont destinées aux particuliers et envoyées en colis postaux.

Comme on le voit, la caractéristique de la fabrication fermière normande est de ne nécessiter presque aucun capital en matériel ; l'outillage est réduit au minimum. La raison en est sans doute que le cultivateur n'est pas spécialisé dans cette production. Elle n'est qu'accessoire ; on n'y donne qu'une attention intermittente ; généralement on ne fait le beurre que la veille d'aller au marché, une ou deux fois au plus par semaine. Mais il est à remarquer que même dans des pays comme la région d'Isigny ou le Bray où la production du beurre a vraiment une importance exceptionnelle, le paysan ne veut pas entendre parler de changer son mode de fabrication. Il prétend qu'à employer la centrifuge et les autres procédés scientifiques que nous avons vus en usage dans les usines, il ne produirait plus un beurre aussi fin. Son produit perdrait sa saveur et n'obtiendrait plus sur les marchés les mêmes cours. En étudiant plus loin les cours et les prix, les quantités vendues, nous verrons jusqu'à quel point il convient de lui donner raison.

CHAPITRE VI

FABRICATION DES FROMAGES

Avec la fabrication des fromages il semble que nous entrions dans un domaine plus industriel, la préparation de tel ou tel produit demandant des manipulations de plus en plus compliquées. Et ces produits mêmes sont nombreux. De tout temps les paysans normands se sont montrés à ce point de vue fort industriels. Nous avons vu que la réputation des angelots en des temps anciens dépassait les limites de la province. Et il est à remarquer que la plupart de nos meilleurs fromages actuels, bien que souvent fabriqués à l'autre bout de la France, portent des noms de Normandie, ce qui prouve qu'ils en sont originaires. Neufchâtel, Gournay, Gacé, Pont-l'Evêque, Livarot, Camembert sont autant des noms de bourgs de ce pays, où fut trouvé au xix^e, au xviii^e siècle ou plus anciennement le secret de leur fabrication. D'autres comme les fromages Mignot portent le nom même de leurs inventeurs.

Comme le beurre, les fromages ont donc été d'abord

préparés uniquement par les petits producteurs fermiers. Ceux de certaines contrées, les Brayons, les Augerons par exemple sont arrivés empiriquement à fabriquer d'excellents produits. L'industrie, l'outillage moderne ont hérité d'eux en y apportant des perfectionnements. Mais nous n'avons pas à signaler ici une différence complète de procédés, comme celle qui existe entre les paysans et les usiniers pour la fabrication du beurre. Le paysan fromager se spécialise la plupart du temps, devient un véritable industriel, ne différant du grand que par la petitesse de l'installation et une production moindre. Il nous faut esquisser ici les grandes lignes de la fabrication.

Tous les fromages proviennent d'un principe commun, la coagulation du lait par la présure. Ce sont les manipulations et fermentations variées que l'on fait subir au « caillé » ainsi obtenu par l'emprésurage du lait qui donnent telle ou telle sorte de fromage. Le caillé frais lui-même est une bonne nourriture, d'un goût agréable, mais il se putréfie très rapidement et il n'est pas possible de le conserver plus de 12 heures. On évite cet inconvénient en l'enfermant dans un moule en osier ou en fer de grandeur et de dimension variables et en le pressant. Le petit lait s'écoule alors, et il ne reste que ce qu'on appelle le fromage mou à la pie. Ce fromage est fabriqué en Normandie un peu partout pour la consommation immédiate et locale, principalement aux environs des bourgs et des villes.

Le fromage à la crème est un perfectionnement de cette fabrication. Dans le caillé doux on mélange de la crème fraîche, et après un court égouttage de quelques heures, on obtient un produit excellent. Le « double-crème » a d'ailleurs une saveur encore supérieure : il est fabriqué avec du lait pur qu'on additionne de crème, qu'on emprésure faiblement et qui par suite se coagule lentement en 24 heures. L'égouttage dure également une vingtaine d'heures. On mélange à nouveau de la crème au caillé pour le mouler ensuite sous la forme bien connue de petits cylindres. Ce sont les « petits-suisses ». La fabrication des vrais double-crème ne se fait guère dans les fermes, c'est une spécialité des grands établissements de la région de Gournay et de Ferrières qui alimentent Paris. Les fermiers de plusieurs régions fabriquent seulement un fromage analogue moins fin.

D'ailleurs en général les petits producteurs rivalisent fort bien avec les gros fabricants pour la préparation des divers fromages. C'est que les machines ne peuvent arriver à remplacer le « tour de main » de la fermière. L'outillage des fromageries est plutôt plus simple que celui des beurreries. Il est avant tout nécessaire de disposer de différents locaux réunissant certaines conditions de ventilation, de température et d'hygiène. La ferme y suffit avec trois pièces : la fromagerie, où s'effectue l'emprésurage, le moulage, l'égouttage, le salage ; le séchoir où commence la maturation ; la cave où elle s'achève et où le fromage s'« affine » s'il y a lieu. Cette

dernière pièce, nous le verrons, n'existe pas toujours. Ces locaux indispensables, l'industriel lui, pourra les multiplier et surtout les munir de dispositifs ingénieux permettant de manier les degrés de température et d'humidité à volonté, et enfin posséder de vastes caves d'affinage comme il n'est point possible aux paysans d'en avoir.

Les fromages frais que nous avons déjà vus ne sont qu'une très petite partie de la production. Les autres qui ne se consomment pas immédiatement ont besoin d'une fermentation qui leur fasse acquérir des qualités particulières. Tels sont les fromages affinés à pâte molle ou à pâte ferme. Mais parmi les premiers il faut encore distinguer ceux à croûte non lavée, c'est-à-dire dans lesquels les moisissures de la surface interviennent pour activer la fermentation, de ceux à croûte lavée où ces moisissures extérieures n'interviennent pas.

Le type de la première espèce est le brie qui a été longtemps fabriqué par les seuls cultivateurs mais que produisent également aujourd'hui en grande quantité les industriels de tous les pays ; les Normands par un tour particulier des diverses opérations ont inventé la variété la plus célèbre de cette espèce, le camembert, qui se vendit pour la première fois en 1792 au marché d'Argentan. On a souvent raconté la légende du camembert. Un auteur la rapporte ainsi : « Donc avant la Révolution, un bon curé dont on ne dit pas le nom avait trouvé

le moyen de fabriquer ces fromages gras et onctueux. Pendant la terreur, le prêtre se vit menacé ; une paysanne de Camembert (Orne), Marie Fontaine, femme de l'herbager Harel, le cacha et réussit à le sauver. Pour témoigner sa reconnaissance, le curé enseigna à ses hôtes l'art de fabriquer son fromage. La bonne femme porta ses produits à Argentan, où ils furent appréciés ; dès 1798, il y avait dans cette ville un dépôt de camemberts. La fille aînée des Harel se maria avec un sieur Pagnel, elle en eut quatre enfants qui tous eurent part au fameux secret et allèrent s'établir sur divers points du pays d'Auge d'où ils répandirent la réputation du nouveau produit ». (Ardouin-Dumazet. Voyage, 6^e série p. 240).

Les fromages de Neufchâtel, de Gournay, de Gacé rentrent dans la même catégorie des fromages affinés à croûte non lavée ; de même que le camembert nous verrons plus loin l'importance de leur fabrication. En général ils sont de fabrication paysanne, alors que le camembert tend de plus en plus à devenir la production de quelques grandes maisons. C'est d'ailleurs l'article de luxe.

Le gros de la fabrication normande se compose des fromages à croûte lavée : Pont-l'Évêque, Livarot et Mignot. Ces trois fromages se fabriquent spécialement dans le pays d'Auge et de Lieuvin.

Le Pont-l'Évêque n'est pas aussi fin que le camembert mais il a le goût moins fort que le Livarot. On en

fait d'ailleurs de plusieurs sortes. Le fromage de commande ou de lait doux se fait sans eau, c'est la qualité supérieure ; la deuxième qualité est faite de lait tiède mélangé avec de l'eau bouillante ; dans une troisième qualité on augmente cette proportion d'eau bouillante.

La première qualité et même la deuxième ne se font qu'en automne et se conservent fort bien ; mais la troisième qui se fait en été ne peut se garder au-delà de trois mois.

Parmi les fromages de Normandie il faut encore citer le Port-Salut qui est un fromage à croûte résistante et à pâte tendre.

Il est assez difficile d'évaluer par des chiffres précis la production totale des fromages de Normandie. Le Calvados seul en fabrique pour plus de 10 millions de francs. On peut aisément doubler le chiffre pour la Normandie toute entière. Et c'est là une industrie qui prospère tous les jours, les bons produits comme les camemberts remplaçant de plus en plus les médiocres.

Faute de documents suffisants et à cause de la multiplicité des produits obtenus peu comparables entre eux nous n'avons pu nous livrer pour la fromagerie à un examen économique du marché semblable à celui que nous nous sommes efforcés de faire pour la beurrerie. La question ne présentait pas d'ailleurs le même intérêt, car il n'y a pas là une crise économique à observer ; nous assistons au contraire au développement d'une industrie florissante.

CHAPITRE VII

ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS

I. — BEURRERIES ET FROMAGERIES

Malgré l'importance de la petite fabrication des produits laitiers par le fermier en Normandie, nous nous trouvons tout de même en présence d'un grand nombre d'établissements vraiment industriels. Il faut même noter que ceux-ci prennent de plus en plus d'extension, se multiplient et arrivent à produire des quantités de plus en plus grandes. Il n'était pas en notre pouvoir de dresser une statistique exacte et complète; mais on verra d'après les chiffres et les faits cités plus loin que c'est là un progrès qui se produit partout à la fois. Si certaine région comme le département de la Manche semblait rester tout à fait arriérée au point de vue industriel, puisque la statistique officielle de 1902 n'y relevait que trois grands établissements laitiers, nous verrons qu'il s'y est produit depuis comme ailleurs une évolution très nette vers la grande industrie.

Il est évidemment très regrettable qu'il soit si difficile, impossible bien souvent d'obtenir des renseignements exacts et précis de la bouche des patrons particuliers. Ceux-ci se délient de tout étranger comme d'un ennemi, d'un concurrent possible, et la plupart interdisent rigoureusement la visite de l'usine. Quant aux indications et aux chiffres qu'ils donnent même pour les enquêtes du gouvernement, partout les paysans, les industriels et particulièrement les professeurs départementaux d'agriculture nous ont recommandé de ne pas trop y croire. Ils nous en ont montré les erreurs manifestes. Aussi dans les emprunts que nous ferons spécialement aux statistiques de l'Office des Renseignements agricoles, nous montrerons-nous fort circonspects, et nous les corrigerons chaque fois que nous serons à même de le faire. Il est une question d'ailleurs qui ne peut manquer de naître dans l'esprit de l'observateur consciencieux de ces statistiques sur l'industrie laitière. Ou fait-on commencer l'industrie ? Et quel est le critérium de distinction entre l'établissement purement fermier, rural, et l'établissement industriel ? Certes, il est impossible de répondre d'une façon précise. Entre les deux genres la transition est insensible. Aussi chargés en 1902 du recensement des maisons de leur ressort respectif, les professeurs d'agriculture se sont arrêtés où ils ont voulu, celui-ci englobant dans ses chiffres tels fromagers qui sans avoir d'outillage spécial lui ont semblé être de véritables industriels, et cet autre ne s'occupant que de la

grande industrie proprement dite. Pour nous, nous considérerons qu'il y a vraiment établissement industriel toutes les fois qu'on achète de la matière première pour la travailler, quelles que soient les proportions et quel que soit l'outillage.

Nous examinerons en même temps les beurreries et les fromageries ; il ne serait pas pratique de les séparer, car souvent elles se confondent, l'un ou l'autre des deux produits étant fabriqué suivant les circonstances. À côté des établissements qui achètent directement le lait pour le transformer nous mettrons à part ceux qui achètent des produits déjà fabriqués pour les retravailler, je veux parler des grosses maisons d'exportation. Les coopératives feront aussi l'objet d'un chapitre spécial (1).

Seine-Inférieure.

Dans le département de la Seine-Inférieure la situation de l'industrie laitière est très prospère moins par le nombre des établissements que par l'importance de leur production (10 établissements recensés en 1902. Voir tableau de l'enquête, page 293). Mais ces chiffres qui sont donnés pour tout le département n'indiquent pas la profonde distinction qu'il convient d'établir entre le

1. Nous procéderons par département bien que nous ayons vu l'illogisme qu'il y a à s'occuper de ces divisions artificielles plutôt que des régions naturelles ; mais si nous voulons citer quelques chiffres d'après les statistiques, il nous faut bien nous conformer à la façon dont elles sont établies.

pays de Caux et le pays de Bray. Les conditions y sont en effet totalement différentes à cause du voisinage des villes (Rouen, Elbeuf, le Havre et les stations balnéaires d'été) le lait se vend toujours plus cher sur le plateau de Caux. Et cependant par suite de la mise au piquet sur les prairies artificielles et les fourrages verts qui y est en usage le rendement en beurre du lait y est beaucoup plus faible que dans la vallée de Bray, deux conditions tout à fait défavorables pour les industriels du plateau.

Les fromageries de la Seine-Inférieure sont plus nombreuses que les beurreries et sont d'ailleurs d'une importance infiniment plus considérable. Certains de ces établissements qui fabriquent des « spécialités » arrivent à payer le lait un prix tellement supérieur qu'ils s'assurent celui de toute leur région. Tel est le cas des maisons de Neufchâtel et de Gournay. A Neufchâtel il y a une usine de lait stérilisé et de lait condensé qui traite 50.000 hectolitres par an et écoule sa marchandise sur Paris à des prix très avantageux⁽¹⁾. A Gournay ce sont les fabriques de « petits-suisse » qui drainent tout le lait de la contrée, entre autres celle de M. Gervais dont les fromages ont popularisé le nom. Malheureusement les renseignements sont pour ainsi dire impossibles à obtenir ici. Interdiction de visiter.

1. La laiterie de Neufchâtel occupe une cinquantaine d'ouvriers. La laiterie de Ferrières (M. M. Gervais) occupe 100 ouvriers. La laiterie de Gournay en occupe 30.

On craint de voir se renouveler l'histoire passée à l'état de légende de la fondation de la maison Pommel qui fabrique aujourd'hui les mêmes petits-suisses. Celle-ci aurait été établie tout à fait sur les plans de la maison Gervais par un visiteur consciencieux accueilli avec trop de bienveillance dans cette dernière. Les deux industriels concurrents se trouvant aussi bien outillés, fabriquant le même produit, ont été obligés de pactiser plutôt que de se faire une guerre ruineuse. Ils se sont tout simplement séparé le marché. On comprend qu'ils n'aient pas à faciliter le renouvellement d'un tel fait.

A Gournay-Ferrières trois grands établissements, à savoir les deux maisons déjà nommées et la société de laiterie des fermiers normands, emploient en moyenne 25.000 litres de lait par jour. Il le paient 25 centimes le double-litre en été et jusqu'à 40 centimes en hiver. C'est un prix qui dépasse de beaucoup le prix moyen.

Prix du lait. — Celui-ci est en effet de 0,08 c. à 0,12 c. le litre en été, de 0,10 à 0,16 en hiver. Dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour des villes (Rouen, Dieppe, le Havre), il est toujours plus élevé de quelques centimes de même qu'autour des fabriques de « spécialités » dont nous venons de parler. Mais il est à noter que ces industriels sont toujours assez rigoureux sur les qualités du lait reçu ; ils refusent de recevoir celui dont la quantité serait augmentée à leur détriment par une alimentation spéciale du bétail comme les pulpes de betterave,

Transport. — Nous remarquons encore ici le même fait observé déjà dans les maisons d'exportation du lait sur Paris. Les industriels tendent de plus en plus à se décharger du soin de transporter le lait à l'usine sur des commissionnaires rétribués. Ce sont presque toujours des fournisseurs de lait qui en même temps qu'ils apportent leur propre production ramassent celle des autres. La commission varie de 0,01 c. à 0,02 c. par litre.

Matériel et personnel. — Les ouvriers peu nombreux dans les petits établissements (beurreries), c'est-à-dire au nombre de quatre ou cinq dans une maison qui traite 3.000 litres de lait, le deviennent beaucoup plus dans ces véritables ruches industrielles que sont les fromageries déjà citées. Le chiffre total de 400 évaluant leur nombre en 1902 (Enquête sur l'industrie laitière) est sans nul doute dépassé aujourd'hui.

Ventes et débouchés. — C'est Paris le grand marché des beurres et des fromages. Mais ces derniers en dehors des grandes villes du Nord s'expédient encore en Angleterre, en Allemagne et en Amérique.

Utilisation des sous-produits. — Peu d'usines les utilisent ; ils sont presque toujours rendus aux fournisseurs moyennant un certain prix et servent principalement à l'élevage des porcs, spéculation qui est très développée dans toute la Seine-Inférieure.

Eure.

Malgré le petit nombre des vaches laitières dans ce département (1), la production du beurre y est très importante comme le témoignent les chiffres des statistiques officielles (voir spécialement enq. de 1902, p. 88 et suiv.).

Nous n'avons pas malheureusement ici le départ entre la fabrication industrielle et la fabrication ménagère. On peut du moins l'évaluer au dire des gens compétents : la fabrication des fermiers fournirait quatre fois plus de beurre que l'industrie (alors qu'elle produirait presque la moitié des fromages). Cette forte proportion du beurre fermier s'expliquera facilement lorsque nous aurons suffisamment étudié les détails de l'industrie laitière en Normandie pour en expliquer tout le cycle. Les fermiers continuent à fabriquer le beurre qui est vendu à bas prix sur les marchés locaux, que sa destination soit la consommation locale ou l'expédition. Les fromagers visent plus loin et atteignent directement le consommateur en général.

L'utilisation du lait à la ferme mise à part, voici les chiffres fournis par le professeur départemental d'agriculture lors de l'enquête de 1902 sur l'industrie laitière :

1. Voir le tableau correspondant.

Etablissements du département de l'Eure.

- 3 établissements qui exportent toute l'année le lait qu'ils ramassent.
- 5 établissements qui ne préparent que du fromage avec le lait qu'ils achètent.
- 5 établissements qui ne préparent que du beurre.
- 15 usines préparant toute l'année du beurre et du fromage.
- 6 dépôts qui exportent constamment du lait et font du beurre avec les excédents.
- 5 autres dépôts qui exportent constamment du lait, transforment les excédents en beurre et en fromage.

« C'est qu'en effet, ajoutait-il, les dépôts reçoivent même en hiver plus de lait qu'ils n'en expédient à Paris, et ces différences sont parfois énormes, en été surtout, dans les usines les plus éloignées de Paris, lorsque ces usines appartiennent à de grosses sociétés; celles-ci pour économiser des frais de transport, se font d'abord envoyer tout ce qui a été ramassé dans le rayon le plus voisin de Paris » (p. 94).

Les fromageries du département de l'Eure qui sont encore actuellement au nombre d'une trentaine dont certaines comme celle du Tremblay près du Neubourg traitent jusqu'à 25.000 litres de lait fabriquent toutes sortes de fromages gras et maigres. Les maigres

sont faits avec le lait déjà écrémé par les établissements qui font en même temps du beurre. Les produits obtenus sont le brie ou le coulommiers, le camembert, le pont-l'évêque, les bondes, le livarot et les petits-suisse. La fabrication industrielle ne se distingue d'ailleurs pas énormément de la préparation des fromages dans les fermes. Les pont-l'évêque et les bondes des fermes valent ceux des usines mais les camemberts supérieurs sortent en général des fabriques.

Les chiffres suivants empruntés à l'Enquête déjà citée indiquent pour le département de l'Eure la proportion des différentes spéculations zootechniques à cette date.

Valeur du lait exporté à Paris	3.650.000 fr.
Valeur (minimum) du lait consommé sur place	1.350.000
Valeur du beurre fabriqué (2.222.000 kg. à 2 fr. 80)	6.221.000
Valeur du fromage fabriqué (fermes et usines)	2.000.000
Profit sur l'engraissement des porcs environ	1.000.000
Valeur des veaux gras (40.000 à 150-40 fr. d'acquisition)	4.440.000
Total	18.621.000 fr.

La vente du lait en nature, particulièrement l'expédition sur Paris est sûrement l'opération la plus avanta-

geuse. Les établissements s'y livrent chaque fois qu'ils le peuvent. Ainsi l'industrie laitière fait preuve d'une grande souplesse, du moins en ce qui concerne les vraies maisons industrielles, car la petite production fermière telle qu'elle est aujourd'hui organisée ne peut viser plus loin que le marché local.

Prix du lait. — Les fromageries et les beurreries ne paient guère le lait que de 0 fr. 08 à 0 fr. 14 au maximum. Actuellement plusieurs le paient 0 fr. 15. Le prix moyen pour toute l'année varie autour de 0,10 c.

Le *transport à l'usine*, est parfois opéré par l'industriel lui-même. Le matériel des beurreries est tout à fait nouveau et scientifiquement établi. « L'industrie beurrière moderne proprement dite a débuté, dit le professeur départemental, avec l'installation faite à Vesly, près Gisors en 1881 par M. B....., installation qui a été renouvelée il y a trois ou quatre ans. Tous les procédés de la fabrication danoise que M. B..... était allé étudier sur place ont été appliqués, maintenus définitivement ou modifiés. Les écrémeuses centrifuges, les réchauffeurs, les réfrigérants et appareils à glace, les pasteurisateurs, les malaxeurs, la délaiteuse mécanique inventée par M. B..... ont remplacé l'ancien outillage et permettent d'obtenir des produits en vue d'y simplifier les manipulations, tout en les rendant plus faciles et moins pénibles ». (Renseignements communiqués lors de l'enquête).

On n'a pas eu à constater d'aussi importantes transformations de matériel dans les fromageries ; c'est que la technique de la fabrication ne s'y est point entièrement renouvelée comme dans les beurreries.

Engraissement des veaux et utilisation des sous-produits. — L'engraissement des veaux prend une grande importance dans toute une partie du département (cantons de Gisors, Vernon, Pacy, Saint-André, Nonancourt, Verneuil, Damville pour l'approvisionnement de Paris ; cantons de Brionne, Routot, Amfreville pour l'approvisionnement d'Elbeuf et de Rouen). Ce n'est plus seulement un mode d'utilisation des sous-produits, c'est une spéculation principale sur le lait à mettre de plain-pied avec les autres. « Dans certains cantons, celui de Pacy-sur-Eure entre autres, dit l'Enquête sur l'industrie laitière, la vente du lait en nature et l'engraissement des veaux ont lieu dans les fermes voisines les unes des autres, question d'aptitudes et de goût chez les cultivateurs et de vaillantise chez leurs femmes, car puisque ces deux spéculations existent en même temps dans les mêmes localités, on peut dire qu'elles donnent des résultats financiers équivalents. Les cultivateurs renoncent parfois à l'engraissement des veaux le jour où ils obtiennent d'une laiterie voisine une augmentation de un centime sur le litre de lait (p. 91).

L'engraissement des veaux qui absorbait en 1902, 504.000 hectolitres de lait dans le seul département de

l'Eure y a sûrement diminué d'importance, car le rendement en est incertain ; l'engraissement paie dit-on, toujours le lait plus cher que les autres spéculations, mais la différence doit compenser le temps consacré à soigner les veaux et les risques qu'on court. Or sans même parler des risques qui sont certes très grands, le prix de vente des veaux ne semble jamais donner du lait employé à l'engraissement une valeur supérieure à 0 fr. 10 c. (1).

Orne.

Dans l'Orne les établissements industriels sont peu importants. Il n'y a pas pour ainsi dire de beurreries en grand, mais seulement des fromageries. Il faut signaler une industrie spéciale celle des « cavistes ». L'enquête de 1902 classait les établissements en trois groupes :

« 1° Les établissements qui achètent le lait et n'en produisent pas. Ils sont au nombre de 7 et entrent pour le tiers dans l'utilisation totale soit 4.230.000 litres sur près de 13 millions de litres.

2° Les établissements qui ont des vaches laitières et achètent aussi du lait à leurs voisins. Ces établissements

1. Il faut en effet 14 litres de lait par jour pendant trois mois pour engraisser un veau qu'on achète 40 francs et qu'on revend 160 en moyenne. Il faudrait le revendre de 180 à 190 francs sûrement pour donner au lait employé une valeur de 0 fr. 10.

au nombre de 10 mettent en œuvre une quantité totale de 2.762.000 litres.

3° Les établissements qui ne traitent que le lait de leurs vaches. Ils sont assez nombreux et il est difficile d'apprécier d'une façon absolue ceux qui doivent figurer dans cette catégorie. D'après les renseignements recueillis, on peut en compter 11 dans cette catégorie soit par suite de la perfection de leur outillage, mais surtout parce qu'à la fabrication du beurre ils ont adjoint celle du fromage. Ces 11 établissements ne travaillent qu'une quantité relativement faible de lait, environ 738.000 litres » (p. 230).

Nous ne sommes pas à même de contrôler d'une manière exacte de combien depuis quelques années ces chiffres ont varié. Il est certain qu'ils n'ont pas changé beaucoup. Il n'y a qu'une seule grande fromagerie industrielle dans l'Orne, c'est celle de bourg Saint-Léonard à 10 kilomètres d'Argentan.

Ce sont les petits cultivateurs qui par conséquent produisent le beurre ; ils le vendent sur les marchés locaux aux grosses maisons de Basse-Normandie à des prix qui oscillent généralement entre 2 et 3 francs le kilog., les prix les plus élevés étant naturellement obtenus en hiver.

Les fromages fabriqués sont d'abord les gros et les petits livarots. Les premiers nécessitent 10 litres de lait, les seconds qui ne se font guère que l'été, 6 seulement. Mais les cultivateurs n'ont pas toujours les locaux suffi-

sants pour les affiner et de plus ils ont souvent besoin de rentrer rapidement dans leurs fonds ; c'est pour cela qu'ils vendent de suite sur les marchés leurs produits bien qu'ils ne soient pas encore propres à la consommation. Les acheteurs sont alors ces industriels que nous avons déjà signalés sous le nom de « cavistes » dont le rôle est seulement d'affiner ces fromages frais pour les revendre ensuite. La même opération a lieu pour d'autres fromages que les livarots, entre autres pour ceux de Gacé. Les cultivateurs coulent ces fromages dans des moules très hauts et les affineurs les coupent en plusieurs tranches pour le débiter sous cette forme sous le nom de fromage maigre de Gacé. Cette industrie spéciale des cavistes, aussi appelés caveurs, est surtout répandue dans les cantons de Vimoutiers, Gacé, Trun et Argentan. L'enquête de 1902 estimait à cinq millions de litres « la production du lait qui a servi à la fabrication de ces fromages après avoir été préalablement écrémé par les cultivateurs » (p. 231) (1).

Le camembert se fabrique lui aussi aujourd'hui après un léger écrémage ou « essevage ». On le produit dans les mêmes régions que les précédents et spécialement

1. « Il est difficile toutefois d'obtenir un chiffre exact, car si les fabricants de l'Orne viennent souvent acheter ces fromages blancs sur les marchés de Vimoutiers-le-Sap, Chambois, Trun etc. . ils s'en procurent également sur les marchés du Calvados, mais d'autre part les marchands du Calvados viennent eux-mêmes faire leurs achats sur les marchés de l'Orne ».

dans les environs de Vimoutiers, de Gacé, d'Argentan et aussi de Domfront.

On estime qu'il faut à peu près 100 litres de lait pour donner 50 fromages de camembert ; et avec la même quantité on fait 10 gros livarot ou 20 petits.

Voici les chiffres donnés en 1902 pour la quantité des diverses productions industrielles de l'Orne par l'enquête (p. 232).

Produits	Nombre d'établissements	Quantités	Valeur totale
Beurre frais.	28	75.000 k.	fr. 487.500
Nombre { Livarot et Gacé.	10	1.234.000	740.400
de { Camembert . . .	28	3.542.000	1.062.600
fromages.			

Mais il est véritablement bien difficile de séparer la production fromagère de l'Orne de celle du Calvados puisque la principale région productrice, la vallée d'Auge, se trouve à cheval sur les deux départements. Les chiffres de la statistique de 1902 étaient d'ailleurs manifestement bien au-dessous de la vérité. On peut estimer qu'il sort chaque année de cette région 8 à 9 millions de kilogrammes de « pâtes molles ».

Débouchés et prix. — La plus grosse partie de ces fromages ne se vend pas comme les beurres sur les marchés locaux mais est expédiée surtout à Paris. M. J.-B.

Martin alors professeur d'agriculture du Calvados écrivait en 1903. « Les fromages du Calvados sont, pour la plus grande part, consommés en France, 78 % environ ; 20 % sont exportés et 2 % sont utilisés dans la localité. L'exportation se fait principalement au Brésil et aux Etats-Unis (New-York). Les envois ont lieu de novembre en février », et il donnait d'après le mouvement des ports de Cherbourg, Caen, Honfleur et Le Havre, le chiffre de 1.554.725 kilos de fromages exportés en 1902 (1).

Les envois en colis postaux se font avec des emballages très légers et qui permettent d'expédier 6 camemberts dans un colis de 3 kilog. et 12 dans un colis de 5 kilogr. (2). Par chemin de fer les envois se font dans des caisses de bois à claires-voies ou dans des paillotes ; les fromages sont groupés par 6, il en tient souvent 5 douzaines dans un emballage ; ils sont toujours enveloppés de papier et parfois mis en boîtes.

Le prix des fromages se fait à la douzaine ou au cent. Les camemberts se paient 50 francs le cent environ ; les meilleurs vont jusqu'à 75 fr., les inférieurs n'atteignent que les prix de 25 à 30 fr. et s'écoulent en général dans le pays.

1. *Assises de Caumont*. Compte rendu de la 3^e session — 4-6 juin 1903 — Caen, Ch. Valin, 1903.

2. Le camembert pèse environ 300 grammes. Le livarot pèse 900 grammes à 1 kilog. Le petit livarot ou le lisieux 400 à 500 grammes.

Pour les grands livarots ils se vendent de 60 à 130 francs le cent et les petits de 25 à 80.

Sous-produits. — Les sous-produits de la fabrication servent principalement à l'engraissement des porcs : la grande majorité des établissements possède des porcheries annexées. L'élevage et l'engraissement des veaux ont été forcément beaucoup diminués par le développement de l'industrie fromagère.

Calvados.

Forcés, si nous voulons donner quelques chiffres d'après les statistiques officielles d'envisager le pays par département, nous nous trouvons de nouveau au point de vue fromager dans la même région naturelle déjà vue dans le département de l'Orne. Nous ne répéterons donc pas ce que nous avons déjà dit de la fabrication du camembert et du livarot.

Les établissements sont plus nombreux que dans les autres départements de la Normandie ; la production est aussi infiniment plus intense. Le tableau ci-dessous emprunté à l'enquête sur l'Industrie laitière (p. 44) la résume. Mais en examinant cette statistique il importe de tenir compte de ce que les grandes quantités de beurres fabriqués industriellement sont de ces beurres malaxés et simplement apprêtés par les grosses maisons d'exportation et dont nous n'avons pas encore parlé.

Désignation	Nombre d'établis- sements	Quantité de Produits	Valeur
Beurre frais et salé	50	1,300.000 k.	3.450.000 fr. (1)
Fromage camembert	48	7.000.000	8.400.000
Fromage façon brie	10	150.000	200.000
Fromage de Livarot et de Pont- l'Evêque	50	150.000	200.000

(1) La production beurrière du Calvados peut être évaluée à 12 millions et demi de kilogrammes par an.

Ces maisons d'exportation sont fort peu nombreuses ; il n'y en a que quelques-unes seulement, mais elles produisent la plus grosse partie sûrement du chiffre indiqué pour le beurre.

Le *prix* du lait varie beaucoup suivant les différentes régions du Calvados de 0 fr. 08 à 0 fr. 17 ; plus cher en général dans les régions privilégiées et beurrières du Bessin que dans les régions fromagères de la vallée d'Auge. Les fromageries ne rendent généralement aucun sous-produit ; elles possèdent elles-mêmes comme annexes des porcheries qui leur permettent de retirer une bonne valeur du petit lait.

Manche.

La Manche est de tous les départements normands celui où l'industrie laitière est la moins développée sous

la forme véritablement industrielle. En dehors des grosses maisons d'exportation, il n'y avait encore il y a quelques années que deux ou trois établissements de moyenne importance parmi lesquels il faut citer la beurrerie du Moulin de Ver et la célèbre fromagerie de l'abbaye de Notre-Dame de Grâce de Bricquebec. Mais ces deux dernières années ont vu l'éclosion de nouvelles usines dans tous les gros centres, particulièrement à Villedieu-les-Poèles, St-Sauveur-le-Vicomte, Rauville-la-Bigo. Parfois elles sont installées d'une façon remarquable comme celle de Rauville-la-Bigo qui, de fondation récente, a pu déjà prendre une grande extension. Elle fabrique du camembert, du pont-l'évêque, du port-salut et quand les circonstances sont favorables du beurre. La force de deux machines de 24 chevaux s'y trouve utilisée, et il y a des frigorifiques. 20.000 litres de lait sont ainsi traités par jour. Aussi cet établissement vend-il par semaine plus de 7.000 fromages sur la place de Londres. L'industriel a su se conquérir là un débouché certain et pour l'entretenir y est constamment représenté par un agent français. Cette usine ramasse le lait dans un rayon de 30 kilomètres, et il est à remarquer qu'elle est à la fois dans le voisinage de la fromagerie de Bricquebec et dans le rayon où une grosse maison d'exportation de beurres de Valognes opère ses plus gros achats. Le prix du litre de lait est toujours assez élevé (23 centimes le double-litre). La maison ne ramasse pas elle-même directement. Elle s'adresse à

des entrepreneurs de transport qui sont tout à fait spécialisés dans ce rôle et deviennent pour ainsi dire de véritables voyageurs à son service. Ils touchent un centime du litre. Le personnel est dirigé par deux chefs de fabrication qui sont intéressés dans les bénéfices.

Cet exemple montre qu'outillé d'une façon moderne, et en se préoccupant de débouchés nouveaux, l'industriel réussit bien dans des contrées où jusque-là le paysan faisait du beurre pour le vendre au marché. La plus grosse difficulté que rencontrent ces usines, c'est de maintenir constants leurs approvisionnements. On ne peut en effet s'assurer une fois pour toutes le lait du producteur, les fournisseurs ne sont pas tenus par un contrat obligatoire comme dans les coopératives, et dès qu'ils trouvent avantage, le beurre étant cher, à en vendre au marché, ils refusent de continuer leurs fournitures au prix convenu. Cette instabilité déjoue les calculs les plus sages ; elle fait courir des gros risques à l'industriel. Ce sont des risques de cette sorte qui ont sans doute retardé longtemps en Normandie l'éclosion de maisons nouvelles pour lesquelles il semble qu'il y ait place. Il faut bien dire aussi que les gros marchands exportateurs font à cette production véritablement industrielle une énorme concurrence.

2. — LES GROSSES MAISONS D'EXPORTATION

A vrai dire, les gros marchands exportateurs sont bien aussi des industriels, mais d'un genre particulier. Ils n'a-

chètent pas directement la matière première: le lait, mais du beurre qui est déjà un produit fabriqué pour le revendre après l'avoir travaillé à nouveau. Ce commerce est à peu près propre à la Normandie, et étant pour ainsi dire la clé de voûte de notre exportation dans l'état actuel, il mérite par son importance même d'être étudié spécialement. Mais il n'est guère de sujet où les éléments d'appréciation manquent plus. Nous nous sommes dans notre enquête presque partout butés à un refus complet de donner des renseignements : ces maisons ne veulent rien livrer de leurs opérations et c'est à peine si nous avons pu recueillir quelques chiffres. (Les statistiques que nous avons déjà citées les confondent d'ailleurs avec les beurreries ordinaires et comprennent donc également leur production).

Nous sommes donc réduits à exposer leur rôle si important d'une façon générale. Il est très simple. Ces maisons aux noms si connus qu'ils sont sur toutes les bouches en Normandie (1) ne se livrent qu'à une seule opération : *elles préparent le beurre pour l'exportation*. (Si quelqu'une d'entre elles achète une certaine quantité de lait pour vraiment fabriquer du beurre, c'est tout à fait une exception). Elles se confinent absolument dans cette fonction spéciale.

1. Les principales sont les maisons : Bretel, à Valognes, Pelletier, à Carentan, Maux, à Carentan, la société fermière, à Carentan, Demaguy, à Isigny (Dupont, successeur) Fortin, à Vire. Il

Les beurres sont achetés sur les marchés locaux, mais comme ces produits tous différents, et de fabrication souvent inférieure comme nous l'avons vu, ne sauraient se conserver longtemps, elles doivent afin de pouvoir les vendre au loin, les retravailler pour les améliorer, les unifier en quelque sorte, en quelques types choisis. Et c'est là une opération délicate.

C'est au marché des gros bourgs de la Manche, du Calvados, de l'Orne et de l'Eure que ces maisons achètent (1), chacune a dans les grands marchés son représentant. Un emplacement spécial leur est réservé sur lequel ils aménagent toute une petite installation — une balance pour les pesées — un pupitre pour faire les comptes immédiatement, et une quantité plus ou moins grande de récipients, tonneaux ou corbeilles. Le paysan qui apporte le beurre de la semaine ou tout ou moins de sa fabrication de quelques jours s'adresse à un des représentants qui lui paie sa marchandise au cours en la pesant. Il y a souvent plusieurs prix pour différentes qualités. Le beurre goûté est jugé de telle ou telle, et payé en conséquence. Le marchand sépare les différentes sortes : parfois tout en payant deux produits le même prix, il ne les met pas ensemble, car il leur a trouvé des qualités

y a encore Leboucher, à Mondeville ; Gautier, à Lisieux ; Lepetit, à Saint-Pierre-sur-Dives ; Ellis, à Harcourt ; Levasseur, à Ussy.

1. Carentan, Isigny, Bayeux, Periers, Saint-Lô, Coutances, Vire, Falaise, Argentan, Lisieux sont parmi les principaux.

différentes de goût, de saveur ; ce qui nécessitera peut-être de sa part des préparations également différentes surtout suivant la destination à laquelle il pense pour la vente (1).

Voici le marchand en possession de sa « matière première ». Il commence par malaxer tous ces beurres afin d'en extraire le lait de beurre qu'ils contiennent tous encore en proportion plus ou moins grande. Puis de cette foule de produits différents, il va falloir en les triturant, en les mélangeant et malaxant à nouveau ensemble, obtenir des produits homogènes et susceptibles de satisfaire les désirs de la clientèle, désirs aussi variés que sont les pays où la maison exporte. Il faut que le commerce sache se plier aux exigences de la demande.

Ces opérations nécessitent parfois, étant donné les quantités sur lesquelles on opère des installations coûteuses et considérables. Telle usine de Valognes ou de Carentan comprend tout un quartier de ville de 15.000 mètres et plus. Il y a des ateliers pour le lavage, pour le malaxage, pour le mélange, pour le salage et pour la mise en boîte de fer-blanc des beurres destinés à l'exportation. Une usine fabriquant elle-même son électricité possède une force motrice de 350 chevaux-vapeur

1. En fait sur le marché la qualité du beurre de tel fermier finit par être connue et les paysans eux-mêmes ont intérêt à maintenir ces réputations par une préparation aussi identique que possible.

produisant 20.000 wats électriques. Le personnel employé ne comprend pas moins de 260 ouvriers et ouvrières (1). Les emballages varient de taille et de dimension avec les destinations et c'est la mise en boîte pour la conserve qui demande peut-être l'outillage le plus perfectionné. C'est par la façon en effet dont les produits se conservent au loin que se fondent les réputations de ces maisons. Chacune finit au fond par se spécialiser et par accaparer tel ou tel marché.

Avec les différentes destinations, la préparation varie en somme du tout au tout : parfois insignifiante et, au contraire, nécessitant souvent une nouvelle fabrication pour ainsi dire.

La salaison du beurre est en somme la spécialité de ces gros commerçants ; mais ils font aussi en petite quantité le beurre frais et rivalisent par exemple sur le marché de Paris avec les beurres des coopératives ou des beurreries ordinaires. C'est ici qu'ils ne font parfois que l'« achat pour revendre », se contentant avant d'expédier les mottes de forme tronconique dans des paniers

1. La même maison, la seule sur laquelle nous ayons pu obtenir quelques renseignements précis ne se contente pas de ramasser le beurre avec des camions à chevaux et à l'aide des chemins de fer mais elle possède à cet usage des trains automobiles système Ch. Renard. Elle a aussi deux steamers destinés au cabotage, et enfin elle possède également un service de wagons frigorifiques pour le transport de ses beurres par voie ferrée.

en osier de remplacer le linge bariolé de la fermière qui leur a vendu par un linge blanc à la marque de la maison. La quantité de beurre envoyé à Paris est d'ailleurs insignifiante à côté du chiffre de l'exportation.

L'enquête agricole de 1902 estime à 35 millions de francs par an les affaires de ces industriels pour le seul département de la Manche. Mais une seule de ces maisons qui fabrique journellement 40.000 kilogrammes de beurre et expédie 900.000 colis annuellement nous a dit atteindre un chiffre d'affaires de 26 millions de francs, et elle n'est peut-être pas la plus importante. Une autre au moins semble la dépasser par le personnel et le matériel, sans doute aussi par la production.

Les pays étrangers où se répand l'exportation des beurres normands par l'intermédiaire de ces gros industriels de Basse-Normandie, sont l'Angleterre (Londres surtout naturellement), le Brésil, la République Argentine, puis l'Indo-Chine, la Chine, le Japon et toutes les colonies anglaises. Pour en faire une carte il faudrait représenter le monde entier : le débouché est vaste. Les quantités exportées sont indiquées sur le tableau des exportations. Nous verrons par l'étude du marché que leur chiffre paraît susceptible d'augmentation. Il faudrait d'ailleurs qu'en Normandie la production laitière elle-même augmentât dans les mêmes proportions.

Déjà en effet c'est à peine si elle suffit, ou même elle ne suffit point. Les marchands normands achètent du beurre dans les autres provinces. Un calcul très simple

prouvera qu'il n'en peut être autrement. Nous avons vu une maison qui fabrique tous les jours 40.000 kg. de beurre. C'est à peu près là sans doute aussi la production de quatre ou cinq autres. Or en admettant une production moyenne journalière de 10 litres de lait par vache étant donné qu'il faut plus de 20 litres (24) pour obtenir un kilogramme de beurre, on voit que ces 40.000 kg. représentent plus de 800.000 litres de lait et par conséquent le lait de plus de 80.000 vaches. C'est là plus que la population laitière d'un département ordinaire en France. Il est vrai que les départements normands dépassent ce chiffre dans le recensement des vaches (voir le tableau correspondant). Mais il faut compter avec toutes les vaches qui ne sont point des laitières ; d'autres statistiques nous ont montré qu'il y en a toujours une forte proportion qu'on élève pour l'engraissement. La Normandie ne pouvant suffire à leurs besoins les marchands exportateurs achètent donc beaucoup en Bretagne, et aussi dans les régions de la Loire, dans le centre même et dans le Midi. De par ces achats leur rôle économique devient particulièrement intéressant ; ils deviennent en face de l'étranger comme les courtiers de toute une vaste région de France. Ainsi se trouvent baptisés du nom prestigieux de beurre normand des produits qui y ont bien été fabriqués dans une certaine mesure mais qui, il faut bien l'avouer, ne sont guère autochtones.

Nous verrons plus loin dans notre partie critique ce qu'il faut penser de ce commerce. Nous serons peut-être

sévères pour lui, les formes sous lesquelles il se présente semblant un peu surannées sur bien des points, mais il importe de reconnaître ici hautement les services qu'il a rendus au pays tout entier. Ce sont ces quelques maisons qui de leurs seules forces ont porté notre exportation au point où elle en est.

3. — LES BEURRERIES COOPÉRATIVES.

Le mouvement coopératif qui a fait éclore tant de sociétés de laiterie dans certains pays comme le Danemark et qui s'est manifesté chez nous d'une si heureuse façon dans les Charentes et dans la Thiérache n'a pas été suivi en Normandie. Les économistes ont cherché les causes de cet insuccès local, les raisons de cette résistance à une forme nouvelle qui semble cependant avoir l'avenir pour elle ; ils ont émis des avis différents. Mais avant de les suivre dans cette discussion, il importe d'examiner la situation présente. Or il nous faut constater qu'aujourd'hui nous sommes en présence de quelques coopératives parfaitement installées bien que récentes. Et s'il est toujours vrai de dire au fond que la coopérative n'a pas de succès en Normandie, il importe d'examiner les quelques exemples qui s'y trouvent. Malgré le peu d'importance de leur production, ces sociétés par l'intérêt qu'elles présentent méritent une étude particulière. Peut-être y trouverons-nous les raisons de la résistance obstinée que le terrain normand a jusqu'ici opposée au mouvement coopératif ; peut-être y trouve-

rons-nous les germes d'une nouvelle organisation du commerce et de l'industrie pour l'avenir.

Pendant longtemps les admirateurs du Danemark et des Charentes avaient prêché en vain l'établissement de sociétés coopératives de laiterie en Normandie. En maints endroits nous avons trouvé trace de conférences, de campagnes de presse, d'une véritable croisade en ce sens. On commençait à croire que cette croisade ne porterait jamais de fruits, lorsqu'il y a cinq ou six ans une première société timide s'établissait ; son exemple était suivi. Actuellement il y en a un groupe d'une dizaine ; nous ne pouvons préciser le chiffre exactement, car il est possible qu'il nous en soit échappé quelqu'une. En 1902 l'enquête du ministère de l'agriculture n'en signalait pas ; il y en avait cependant déjà une. Il y a deux ans les coopératives de Normandie étaient au nombre de quatre : la coopérative du Bec-de-Mortagne (Seine-Inférieure), celle d'Auffay (Seine-Inférieure), celle de la Muance (Calvados), celle d'Isigny (Calvados). D'autres sociétés se sont fondées depuis à Benoistville (Manche), Bayeux (Calvados), Périers (Manche), Villedieu (Manche). Plusieurs n'ont pas encore commencé à fonctionner. Si peu nombreuses que soient les coopératives de Normandie il faut remarquer qu'elles ne sont pas groupées sur un point du territoire mais répandues dans les différentes régions ; on peut voir de cette façon comment elles se sont comportées au milieu de circonstances et de conditions variées.

Les statuts des sociétés normandes sont manifestement inspirés de ceux des sociétés des Charentes ou du Nord de la France. Nous n'examinerons pas ici en détail l'organisme coopératif, voulant seulement indiquer les caractères particuliers que présentent les quelques sociétés de Normandie (1). Toutes actuellement sont des sociétés *civiles* ; il n'y a aucun doute sur ce caractère. Leur article premier est généralement ainsi rédigé : « Cette société a pour but la fabrication en commun du beurre à provenir du lait des vaches appartenant à chacun ». Ce sont donc bien là des cultivateurs producteurs associés pour fabriquer et vendre en commun le produit de leurs récoltes respectives, opération que les articles 632 et 633 du Code de commerce ne rangent pas dans les actes de commerce. Si l'une de ces sociétés achetait du lait à d'autres personnes qu'à ses membres, de ce fait même elle deviendrait commerciale, mais le fait ne s'est pas produit. Aucune coopérative ne s'est non plus constituée par actions, ce qui aux termes de la loi du 1^{er} août 1893 commercialise la société.

En tant que civiles les coopératives n'ont jamais été soumises à l'impôt des patentes ; elles ne subissent pas non plus l'impôt de 4 % sur le revenu des valeurs mobilières (sauf en ce qui concerne les intérêts accordés au

1. Cet organisme, au point de vue juridique, a été fort bien étudié dans l'ouvrage de M. P. Tiéfaine, docteur en droit, sur « les laiteries coopératives en France et à l'étranger ». Ribemont, 1902.

capital emprunté qui sont frappés à ce dernier titre ; mais du jour où le remboursement est effectué, les bénéfices doivent être intégralement distribués entre les associés).

Celles d'Isigny et de Périers mises à part, toutes les coopératives normandes sont établies à peu près sur le même modèle. Toutes ont débuté par un emprunt initial qui leur permet de se constituer, de « faire face au prix d'acquisition des terrains, au prix des constructions, à l'achat des machines, du matériel et à tous les frais de premier établissement. De cet emprunt il est notifié expressément que les membres de la société sont solidairement responsables.

La durée des sociétés est généralement fixée à dix ans (à Isigny, durée illimitée). Les règles d'admission et d'exclusion des associés, les organes — conseil d'administration, commission de contrôle et assemblée générales sont à peu près partout fixés de la même façon. Les principaux articles des statuts de la société de Benoistville copiés à la fin de ce travail peuvent être pris comme types. (Il n'y aurait à noter que quelques différences — il n'y a pas de commission de contrôle par exemple au Bec de Mortagne). Nous allons examiner successivement dans une courte monographie les plus intéressantes de ces sociétés ; celle d'Isigny qui se différencie nettement des autres nous retiendra un peu plus.

Laiterie coopérative d'Auffay.

La plus ancienne des sociétés coopératives de laiterie de Normandie a été constituée le 19 octobre 1901 à Auffay, mais ne commença à travailler que le premier mai 1902. Cette fondation avait été facilitée par la création simultanée d'une caisse locale de crédit agricole affiliée à la caisse régionale et qui fournit les fonds nécessaires à l'établissement, soit 40.000 francs. A la fin de l'année 1906 la société n'avait plus que 9.000 francs à rembourser sur ce capital initial. L'amortissement se fait par la plus grande portion d'une retenue de 0,01 c. par litre de lait lors de la répartition du prix vendu entre les sociétaires au prorata de leurs fournitures. Voici les articles mêmes des statuts.

Art. 13. — Les fonds provenant de la vente du beurre, déduction faite des frais généraux, seront dans les premiers jours de chaque mois répartis entre les sociétaires proportionnellement à la quantité de lait livrée par chacun d'eux.

Cependant il sera fait à chaque associé une retenue de un centime par chaque litre de lait fourni. La retenue ainsi faite sera employée ainsi qu'il va être expliqué, à éteindre le passif et à constituer le fonds de prévoyance.

Art. 14. — La somme totale provenant de cette retenue de un centime par litre sera employée : quatre cin-

quièmes à éteindre le passif, l'autre cinquième sera versé à la caisse de prévoyance.

Cette caisse de prévoyance servira à payer les grosses réparations qu'il y aurait à faire à l'usine, à rembourser la retenue comme il a été dit à l'article 11, s'il y a lieu, ou à tout autre emploi que le bureau décidera d'en faire.

La retenue de un centime par litre sera faite jusqu'à extinction du passif. Ensuite il ne sera plus retenu que un cinquième de centime pour alimenter la caisse de prévoyance. Cependant si cette retenue était insuffisante, le bureau pourrait l'augmenter, mais ne pourrait jamais la porter à plus de un demi-centime sans l'assentiment de l'assemblée générale.

Art. 15. — Aussitôt que le passif sera éteint, il sera établi un compte de lait fourni par chaque sociétaire et ayant subi une retenue depuis le commencement de l'association.

Le fonds social appartiendra aux sociétaires dans la proportion du lait fourni par chacun d'eux. Il sera dressé de cette opération un procès-verbal qui sera transcrit sur les registres de la Société et signé par les membres du bureau.

Art. 11. — Le sociétaire qui serait forcé de démissionner pour un cas de force majeure (décès, cessation de culture ou changement de ferme l'éloignant de plus de dix kilomètres de la laiterie) serait remboursé de la retenue qui lui aurait été faite en vertu de l'article 13

dont il va être parlé, dans un délai fixé par le Conseil d'administration, mais seulement après l'amortissement de l'emprunt.

La somme nécessaire à ce remboursement serait prélevée d'abord sur les droits d'entrée payés par les nouveaux sociétaires et ensuite sur le fonds de prévoyance.

Cette clause de la retenue obligatoire qui permet aux cultivateurs de devenir associés sans rien avancer a été copiée sur certaines laiteries du Nord et a été reproduite par presque toutes les autres coopératives normandes. Un tel procédé y est nécessaire, puisque nulle part les sociétaires n'ont pu fournir eux-mêmes les sommes utiles à la marche de l'entreprise, ce qui est au contraire le cas ordinaire dans les laiteries des Charentes. Le remboursement s'opère ainsi, nous l'avons vu, très normalement à Auffay, malgré le peu d'importance de l'entreprise. Au début il n'y avait en effet que sept sociétaires ; ils sont actuellement au nombre de quarante-cinq. La première année on travaillait 2.500 litres de lait par jour l'été et 1.400 l'hiver ; en 1906 on a traité 4.200 litres en été et 2.500 en hiver. La laiterie possède une machine à vapeur de 10 chevaux qui sert au chauffage, à la stérilisation des bidons de lait et à la production de l'eau chaude ; le matériel spécial comprend deux écrémeuses Alfa-Laval de 1.400 et 2.000 litres à l'heure ; une baratte et un malaxeur Simon ; une machine à glace Douane à alvéoles ; un appareil Jolly pour le lavage des brocs. Le personnel se compose d'un gérant, d'un méca-

nicien, d'une femme pour faire le beurre, d'une autre femme pour aider à la réception du lait et à l'emballage du beurre et d'un comptable qui vient un jour la semaine.

Les fermiers doivent livrer à la laiterie tout le lait provenant de leurs traites, sauf la quantité nécessaire à leur consommation personnelle ; par le fait même de donner son lait à une autre laiterie, le sociétaire cesserait aussitôt que la preuve de ce fait aurait été rapportée, de faire partie de la Société et perdrait ainsi tous les avantages qu'aurait pu lui procurer son association jusqu'au jour de son exclusion (art. 8).

Il n'y a pas comme dans certaines sociétés de véritables engagements relatifs à la quantité, avec des amendes encourues en cas de manque, mais les conditions de livraison du lait et sa qualité même sont rigoureusement vérifiées d'après les statuts mêmes :

« Art. 35. — Le lait devra être placé dans des vases très propres après avoir été débarrassé de toutes les impuretés provenant de la traite en le passant dans un linge blanc bien propre.

« Art. 36. — Il devra être conservé dans une pièce également propre à l'abri de toute odeur et ramené aussitôt que possible à une température assez basse 12° environ, surtout en été.

« Art. 37. — Le lait sera rendu à l'usine par chaque sociétaire tous les matins ; celui de la traite du soir ne

devra pas être mélangé à celui de la traite du matin et il devra être apporté à l'usine dans des vases séparés.

« Art. 38. — Le lait d'une vache malade ou qui a été malade ne doit être livré que quatre jours au moins après la guérison complète ; celui des vaches nouvellement vélées ne doit être livré que six jours au moins après la mise-bas.

« Art. 39. — La pulpe est formellement interdite dans l'alimentation des vaches laitières.

« Art. 40. — Le lait qui a un goût ; celui qui est pauvre en crème, c'est-à-dire n'accusant pas au minimum 35 grammes de matière grasse par litre peut être refusé.

« Art. 41. — Chacun des sociétaires sera tenu de reprendre une quantité de petit lait égale aux huit-dixièmes du lait par lui fourni ; elle lui sera remise chaque jour par le gérant. Ce petit lait sera cédé gratuitement. »

Les sociétaires emploient ce petit lait à l'élevage des veaux et des porcs. La laiterie l'estime à 0 fr. 015 le litre, mais par l'élevage il peut rapporter 0 fr. 025 à 0 fr. 03. En tout cas cet hiver un grand nombre des sociétaires ont traité avec une laiterie industrielle voisine à laquelle ils vendent leur petit lait 0 fr. 03 le litre pris à la coopérative même (cette maison l'emploie à fabriquer de la poudre de lait).

Comme l'indique l'article 13 déjà cité, la quantité fournie par chaque associé est le seul mode d'évaluation de son apport. Sans doute c'est un moyen moins exact

et moins juste que la détermination par différents procédés de la richesse même du lait apporté, mais c'est un moyen plus pratique dans une petite exploitation. D'ailleurs le minimum de richesse du lait en matière grasse exigé sous peine de refus est évidemment une garantie pour l'ensemble de la production.

La laiterie ne prenant le lait qu'à l'usine, les sociétaires doivent se charger du transport : depuis environ un an ceux qui se trouvent placés sur une même route s'entendent ensemble pour opérer ce transport en commun, de sorte qu'il n'y a qu'un porteur pour quatre ou cinq sociétaires. Tout compte fait, c'est à 1/2 centimes par litre que revient ainsi le port du lait à l'usine pour un trajet moyen de six kilomètres.

Le prix que touchent les sociétaires de leur lait varie ou du moins peut varier chaque mois suivant la vente du beurre. Dans l'été de 1906 le prix moyen payé a été de 0 fr. 10, mais il convient d'y ajouter la retenue et la valeur du petit lait recédé gratuitement, ce qui donne le calcul suivant.

Versé en espèces	0 fr. 10
Retenue	0 fr. 01
Valeur du petit lait	0 fr. 015
	0 fr. 125

C'est ainsi du moins que la laiterie elle-même évalue le rendement du lait. Il convient de remarquer que la valeur du petit lait atteint parfois un chiffre supérieur

comme on l'a vu plus haut, mais que la retenue qui constitue le fournisseur propriétaire du fonds social dans une certaine proportion ne se traduit pas pour lui en une rentrée d'argent. La laiterie a obtenu cet hiver 0 fr. 125 en espèces et retenue sans compter les 0 fr. 015 pour le petit lait.

Les frais généraux en 1905 ont représenté 0 fr. 01 c. par litre de lait travaillé ; en 1906 ils se sont élevés à 0 fr. 0114 (1).

Une grande partie des beurres fabriqués est vendue aux Halles de Paris. Mais la clientèle se compose aussi de maisons bourgeoises qui s'approvisionnent en recevant par semaine à jours fixes un ou deux colis postaux. On fait alors à ces clients un prix d'été et un prix d'hiver,

1. Dans l'assemblée générale du 18 janvier 1907 le président de la coopérative a insisté sur « l'influence qu'exerce sur le rapport des frais généraux et par suite sur le prix du lait, la petite quantité reçue pendant certains mois d'hiver ». « Ainsi, dit-il, du 1^{er} octobre au 1^{er} mai, c'est-à-dire pendant les sept mois où la production est la moins forte la moyenne des frais généraux est de 1 cent. 3/10 par litre et pendant les cinq mois d'été, elle descend à 9/10 de cent., soit une différence d'un demi-centime. Pour la même cause, en décembre dernier, nous avons dû payer le lait 1/2 cent. de moins qu'en novembre, malgré que les ventes aient été plutôt meilleures ; mais cette diminution provenait toujours de la faible quantité de lait reçue en décembre, ce qui augmentait nos frais de fabrication de quatre dixièmes de cent. par litre ; nous avons donc été forcés de diminuer le prix du lait d'un demi-centime ».

de six mois en six mois. La laiterie fait d'ailleurs aussi des marchés de six mois avec les commerçants et possède à Dieppe un dépôt qui fait beaucoup d'affaires pendant la saison.

Tous frais de vente déduits le prix moyen du beurre pour une année a été de 2 fr. 35 en 1902, 2 fr. 46 en 1903, 2 fr. 60 en 1904, 2 fr. 64 en 1905. Celui de 1906 a atteint 2 fr. 86 le kilo, tout frais de vente déduit.

Laiterie coopérative du Bec-de-Mortagne.

Cette société s'est formée le 24 mars 1903 mais n'a commencé à fonctionner que le 19 juillet 1904. Comme la précédente cette coopérative a été patronée à son origine par le syndicat agricole de la Seine-Inférieure ; elle a reçu des statuts presque semblables ; nous noterons seulement quelques différences d'organisation en indiquant sa courte histoire.

Le capital initial qui est de soixante-dix mille francs doit être remboursé comme à Auffay. Quarante mille francs restent encore dus et on estime qu'il faudra encore opérer la retenue pendant quatre ans et demi (renseignements recueillis décembre 1906).

Les progrès de la société ont été constants, les quantités de lait traité augmentant en même temps que le prix de vente. Actuellement on y travaille 8.000 litres en été, mais seulement 3.000 en hiver. Les sociétaires

qui au début n'étaient que 32 sont actuellement au nombre de 120. La laiterie possède une machine à vapeur de 10 chevaux, trois écrémeuses Alfa-Laval du débit de 2.000 litres chacune à l'heure ; une baratte Simon de 800 litres, un malaxeur, une machine frigorifique et un réfrigérant à crème. Le personnel se compose ainsi : un directeur-gérant, un chauffeur écrémeur, un beurrier, un contrôleur, un camionneur pour faire les expéditions en gare (la gare la plus proche se trouvant à 7 kilomètres). Plusieurs porteurs de lait enfin sont occupés au ramassage.

A la différence de la précédente, en effet, cette laiterie prend le lait à la barrière même de la ferme ou « au bord d'un chemin pratique pour le porteur ». Il est d'ailleurs alloué un centime par litre au fournisseur qui veut porter lui-même son lait à l'usine. Il y a huit voitures de porteurs appartenant toutes à des cultivateurs membres de la Société, et ils sont rémunérés ainsi : chaque voiture reçoit un minimum de cinq francs par jour jusqu'à 500 litres de lait amenés, et au-dessus de 500 litres un centime par litre, ce qui fait six francs pour 600 litres, huit francs pour 800, etc.

Les clauses destinées à assurer les bonnes conditions de livraison du lait sont à peu près les mêmes qu'à Auffay ; on n'accepte toutefois le lait des vaches nouvellement vélées qu'au moins 12 jours après la mise-bas. Et non seulement la pulpe mais encore le colza en vert est interdit formellement dans l'alimentation des vaches

laitières. Le prélèvement des échantillons de lait s'opère exactement dans les mêmes conditions qu'à Auffay. Le petit lait est rendu également aux sociétaires qui s'en servent pour abreuver les veaux ; on peut l'estimer à la même valeur.

Les sociétaires obtiennent actuellement de leur litre de lait les prix moyens de 0,08 en été et de 0,10 en hiver (1). Ce prix de répartition est inférieur d'un centime environ à celui d'Auffay. Les prix de vente du beurre sont tout à fait comparables. Les halles centrales sont le principal débouché, mais l'été il est vendu beaucoup de beurre au détail dans les villes de bains de mer à proximité, telles que Fécamp, Etretat, Yport, le Havre, etc... Voici les prix moyens de vente qui nous ont été communiqués.

Eté à Paris.

- 2 fr. 75 brut le kilo.
- 2 fr. 45 net, c.-à-d. tous frais déduits.

Hiver à Paris.

- 3 fr. 40 brut le kilo.
- 3 fr. 10 net.

Prix moyen.

- 3 fr. 10 brut le kilo.
- 2 fr. 80 net.

1. Pour comparer ce prix à celui donné par la laiterie d'Auffay il faut y ajouter la retenue et la valeur du petit lait, et

Au détail il y a toujours une majoration de 0 fr. 20 par kilogramme.

Coopératives de Basse-Normandie. Benoistville.

Plusieurs sociétés sont actuellement en voie de se fonder en Basse-Normandie ; deux gros marchés de beurre de la région vont incessamment avoir chacun la leur, Bayeux et Periers. La coopérative de Benoistville dans le canton des Pieux (Manche) existe déjà depuis plus d'un an : elle a commencé à fonctionner le 9 novembre 1905. Dans une région très laitière et où le prix du lait, nous l'avons vu lorsque nous avons parlé de la petite production et des établissements industriels, n'a jamais été si élevé que dans la Seine-Inférieure, elle se trouvait dans d'excellentes conditions qui lui permirent de prendre immédiatement un grand développement.

Le coût de l'installation n'a été, nous a-t-on dit, que de 60.000 francs qui furent l'objet d'un emprunt et qui sont amortis comme nous l'avons vu dans les précédents établissements. « Tous les membres de la Société seront solidairement obligés au paiement de cet emprunt qui sera remboursable par acomptes dans un délai maximum de cinq ans au moyen des retenues faites aux sociétaires sur le prix du lait mais qui en aucun cas ne pourront excéder 1 centime par litre ». Cette opération s'ef-

tenir compte de ce que le prix du transport n'est pas à la charge du fournisseur.

fectue rapidement puisqu'au 15 novembre 1906 on avait déjà remboursé 14.445 fr. 50 depuis le 1^{er} avril 1906 date à partir de laquelle on a commencé à amortir. La situation actuelle se présente comme prospère. Le nombre des adhérents atteint le chiffre de 287 et l'on traite une moyenne de 10.000 litres par jour (seulement 7.000 en octobre 1906 à cause des conditions défavorables de la saison). La laiterie est pourvue du matériel suivant : une roue hydraulique de cinq chevaux, 1 machine à vapeur de dix chevaux, une machine à glace, chambre froide, trois écrémeuses du débit de 1.800 litres à l'heure, une baratte de 800 litres, un réchauffeur à lait, un réfrigérant à crème, pompes diverses (eau de source abondante). Le personnel comprend un directeur comptable, un contrôleur, un beurrier, un mécanicien. Le lait est apporté à l'usine par 14 laitiers transporteurs rémunérés à raison de 2 centimes et demi le double litre en moyenne. Les mêmes voitures rapportent gratis aux sociétaires le lait écrémé qui leur est rendu et qu'ils emploient à l'élevage des veaux. — Le coût du transport est un peu plus élevé que celui que nous avons vu partout ailleurs. La distance moyenne n'est pourtant que de sept kilomètres. Mais la laiterie espère d'ici peu réduire ces frais à un centime le litre.

La moyenne des prix distribués aux sociétaires cette première année n'est pas élevée : elle n'a été que de 0 fr. 105. Mais il importe de tenir compte de la difficulté inhérente à des débuts. Somme toute, ce chiffre est déjà

comparable à celui payé par bien des laiteries coopératives ou industrielles et si la société de Benoistville tient les espérances qu'elle donne nous verrons cette moyenne s'élever. (En octobre 1906 elle payait le litre 0 fr. 14, plus cher que les établissements particuliers de la même région).

La vente du beurre qui se fait en grande partie aux Halles de Paris donne de bons prix. Les mandataires sont contents de cette marque. On nous a communiqué pour elle le prix moyen de 3,50 le kilogramme, chiffre brut dont il faut naturellement déduire pour la société tous les frais. Nous avons vu que d'autres sociétés estimaient ces frais à 0,30 c. environ.

Laiterie coopérative de la Muance (à Argences. Cantons de Bourguébus et de Troarn. Calvados).

Nous n'avons pu visiter cet établissement, mais d'après les renseignements que nous avons recueillis, cette société n'a pas encore pu s'établir selon la forme ordinaire : à cause de la difficulté du ramassage, elle se contente de recueillir la crème. Encore le convoyeur ne passait-il en été dernier que tous les deux jours. C'est là certes une méthode de fabrication du beurre peu recommandable, mais à cause de la bonne qualité des produits, les centrifuges étant utilisées par tous les sociétaires, les résultats obtenus étaient tout de même excellents, et nous avons vu plusieurs de ses clients de Paris qui rece-

vaient chaque semaine leur beurre en colis postal et s'en déclaraient très satisfaits. La société qui au début ne comprenait que 10 membres représentant un troupeau de 120 vaches, en comptait en 1905, 26 représentant un troupeau de 250 têtes. Le beurre est vendu à Paris 3 fr. à 3 fr. 50 le kilog. (1).

Laiterie coopérative des fermiers d'Isigny.

Cette société mérite par son importance même et la région fameuse où elle est établie de retenir notre attention. Son organisation est d'ailleurs tout à fait originale. Il y a quelques années il n'y avait encore à Isigny et dans toute la région privilégiée du Bessin que de ces grosses maisons d'exportation dont il est parlé plus haut, et des fermiers fabriquant d'après l'ancienne méthode cet excellent beurre d'Isigny, qui atteignait et atteint encore d'ailleurs à Paris les cours de six et sept francs. Les Normands prétendaient — et ils sont encore tout pénétrés de cette idée — que leur beurre perdrait toute sa saveur, toutes ses qualités, si on voulait le fabriquer d'après les méthodes scientifiques (écrémage centrifuge, etc...), et qu'eux-mêmes perdraient ainsi le bénéfice de ces hauts cours extraordinaires dont ils semblent avoir le monopole. La faillite d'une usine qui à Isigny

1. D'après de tout récents renseignements cette société aurait cessé de fonctionner (avril 1907).

avait voulu employer les instruments nouveaux n'étonna personne et confirma cette opinion.

C'est alors qu'un industriel très actif et très intelligent de la contrée prit l'initiative hardie de se lancer dans les voies nouvelles, à l'encontre de l'opinion générale. Possédant une grosse maison d'exportation de beurre, la plus importante du Bessin, il ne transforma pas la nature des opérations de cette maison même qui, comme toutes les autres, achète des beurres pour les retravailler et les mettre en boîte, mais il voulut mettre en pratique « à côté » même de son entreprise les méthodes rationnelles de production du beurre et cette organisation des coopératives qu'il avait admirées au Danemark.

C'est ainsi que fut fondée la laiterie coopérative des fermiers d'Isigny. Bien que ses statuts rappellent dans l'ensemble ceux des autres sociétés, ils offrent cependant des différences notables avec ceux-ci. C'est que le directeur qui est l'industriel en question, et qui a tout fait dans la fondation de la coopérative y occupe une situation privilégiée que ces sortes de sociétés ne comportent pas d'ordinaire. Les sociétaires n'ont pas eu à chercher un capital au dehors ; ils n'ont eu ni à emprunter, ni à construire. L'industriel a tout fourni : locaux et matériel dans les bâtiments de son usine même ou dans de nouvelles constructions annexes qu'il a bâties à ses frais. Ainsi du premier coup la coopérative dispose de moyens puissants ; l'arbre de transmission de l'usine traversant de part en part les locaux qui y sont affectés,

elle peut utiliser toute la force de l'usine même ou seulement une partie. — Pour la fabrication journalière, les frais de production et les frais de vente — tout ce qui rentre dans les frais généraux — il en est de même que pour le capital initial, c'est l'industriel qui prend tout à sa charge. Le rôle des coopérateurs ordinaires se réduit à fournir et à partager. Mais voici la question difficile à résoudre, comment dans le partage va être appréciée et rétribuée la part si importante du directeur ? Les articles XIII et XIV des statuts fixent ainsi la solution.

« Il sera déduit sur le compte des sociétaires, une somme égale à autant de fois 1 centime qu'il y aura de kilos de lait fourni.

« Le produit de cette déduction sera intégralement attribué au directeur de la laiterie coopérative, à titre de rémunération de la vente des beurres et de l'avance de fonds comprenant les frais de personnel, immeubles, matériel et fabrication, qu'il consent à prendre entièrement à sa charge.

« De plus il sera alloué au Directeur une part proportionnelle sur les bénéfices réalisés et établie comme suit:

20 % sur le surplus de 13 centimes par kilog. de lait.

25 % sur le surplus de 13 centimes, lorsque la répartition donnera 14 centimes.

30 % sur le surplus de 13 centimes, lorsque la répartition atteindra 15 centimes et au delà ».

Il faut reconnaître que ces clauses n'ont guère le caractère coopératif. Il est tout naturel que les sociétaires

ne pouvant constituer d'eux-mêmes le capital de fondation aient recours à un emprunt dont ils sont tous solidairement responsables, et les coopératives normandes ne sont pas les seules à être dans ce cas. Mais il ne doit être alloué au bailleur de fonds qu'un intérêt fixe et non un dividende. Or il s'agit bien ici d'un véritable dividende, d'une participation aux bénéfices du capitaliste qui a avancé de l'argent. Dans la mesure où elle admet cet élément la société s'éloigne de la forme coopérative pour se rapprocher de la forme capitaliste ordinaire.

Il se peut très bien qu'en fait la rétribution donnée ainsi au directeur bailleur de fonds soit loin d'être exagérée, elle est peut-être insuffisante. Mais il y a là une question de principe. Dans une coopérative le capitaliste simple obligataire doit recevoir un intérêt fixe et être écarté de la direction de l'entreprise. Au contraire ici il est directeur, et plus les bénéfices seront grands plus sa part augmentera. Comme elle représente le chapitre du budget qu'on appelle d'ordinaire « amortissement du capital et frais généraux » c'est plutôt l'inverse qui devrait se produire. Dans les coopératives normales la retenue pour le remboursement de l'emprunt initial disparaît au bout de quelque temps et les frais généraux diminuent à mesure que les affaires prospèrent.

Cette réserve faite sur le titre même de la société des fermiers d'Isigny qui pourrait faire croire à l'existence d'une vraie coopérative, cette société nous apparaît merveilleusement organisée, aussi bien que les meil-

leures coopératives des Charentes. Comme dans les sociétés ordinaires toutes les garanties semblent données aux membres pour la bonne gestion de l'affaire, et des moyens de contrôle sont à leur disposition pour sauvegarder leurs droits, le cas échéant.

Dans le conseil d'administration entrent de droit six membres — professeurs d'agriculture, présidents de sociétés locales, directeur et sous-directeur de l'usine — que leurs fonctions mêmes désignent pour une telle place. Les sept autres membres sont élus en assemblée générale et choisis exclusivement parmi les sociétaires. Ils sont nommés pour un an et rééligibles. Le conseil « gère les affaires de la société aux points de vue de son fonctionnement général, de la vente des produits, du paiement des sociétaires, de l'admission et de l'exclusion de ceux-ci, etc.... ». En fait c'est le bureau qui gouverne ; il est composé 1° des membres de droit du conseil d'administration, d'un président, de deux vice-présidents (dont le directeur vice-président de droit), d'un secrétaire et d'un secrétaire-adjoint (1).

1. Les droits et les obligations du directeur et ses relations avec le Conseil ont fait l'objet d'articles spéciaux annexés aux statuts.

« Art. 1. — Le directeur a la responsabilité du personnel, des locaux et du matériel de la laiterie, de la marche de la fabrication et du commerce. Il ne recevra de remarques que du Conseil d'administration.

« Art. 4 — Le directeur a le droit de diriger la fabrication comme il l'entend, sous réserve de l'avertissement préalable

Les assemblées générales ordinaires et extraordinaires n'offrent rien de particulier. Chaque année à l'assemblée obligatoire, les sociétaires élisent entre eux les cinq membres de la commission de contrôle. « Cette commission se réunit une fois par trimestre. Elle a pleins pouvoirs pour vérifier les actes du conseil d'administration. — Elle reçoit, étudie et sanctionne les réclamations émanant des sociétaires. — Elle veille aux intérêts de l'Association ; elle provoque et reçoit les explications du Conseil d'administration et fait un rapport annuel à l'Assemblée générale obligatoire ».

Tous ces rouages empruntés aux sociétés coopératives ordinaires n'empêchent pas qu'en pratique le directeur est tout puissant, presque comme il le serait dans une entreprise particulière. Les sociétaires, eux, prennent d'après les statuts mêmes de véritables engagements de fournisseurs ; ils s'engagent à donner une quantité déterminée de lait et en aucun cas cette quantité ne peut être inférieure à 25 kil. (25 l. 80). La laiterie peut ainsi compter sur une quantité ferme ; peu lui importe que les membres de la société s'ils ont du surplus vendent et écoulent ailleurs, ce qui est au contraire rigoureusement interdit dans les coopératives pures.

Pour le paiement des sociétaires, il n'a lieu en prin-

de sa part à deux membres du Conseil d'administration délégués, et du consentement ultérieur du Conseil après expérience faite ».

cipe qu'une fois par trimestre, mais le conseil d'administration « peut consentir à l'égard de ceux qui en feront la demande, à des avances calculées au taux de 2 fr. 40 le kil. de matière grasse. Le montant de ces avances ne pouvant être supérieur à la valeur probable et totale du lait pour une période d'un mois.

La valeur de l'apport de chaque sociétaire n'est pas calculée à raison de la quantité livrée mais de la richesse en matière grasse, ce qui est infiniment plus juste. A chaque amenée le lait est pesé et il est procédé à une prise d'échantillon. Ces échantillons conservés dans des flacons au numéro des sociétaires constituent un échantillon moyen qui est analysé tous les huit jours. « Le dosage de la matière grasse de chaque flacon sert de base pour établir la valeur totale du lait fourni, calculée d'après le prix de vente aux époques correspondantes ».

L'adoption de ce mode d'évaluation dans un pays où l'on est si routinier et arriéré est intéressant à noter. La laiterie a commencé à user de ce mode le 16 août dernier pour 200 litres de lait ; elle opère maintenant sur 15.000 litres en moyenne (en octobre 10.000).

L'organisation matérielle de la laiterie dépasse en perfection tout ce que nous avons visité en Normandie. Les locaux sont recouverts de plaques de céramique jusqu'à une certaine hauteur et les angles sont arrondis afin d'éviter les accumulations de poussière et de microbes. La laiterie est établie actuellement de façon à pouvoir traiter 30.000 litres de lait par jour.

La qualité des produits obtenus a assuré à la laiterie d'Isigny de très hauts cours sur le marché des Halles. La moyenne des prix atteint 4 fr. et 4 fr. 50 le kilo, supérieure de 0,30 ou 0,40 centimes à celle des meilleurs beurres d'autres coopératives. Les cultivateurs auraient ainsi reçu jusqu'à 17 et 18 centimes par litre de lait. Ils n'ont jamais subi entièrement en tout cas les dépressions des cours, car un ingénieux moyen de leur directeur les dégage en partie de ce joug que les coopératives ordinaires obligées de vendre immédiatement sur le marché subissent toujours.

Lorsque les prix sont jugés trop bas, peu rémunérateurs, il offre au conseil d'administration d'acheter au-dessus du cours. Celui-ci aurait vraiment tort de refuser puisqu'ainsi les membres de la société vont recevoir plus de leur litre de lait ; de son côté l'industriel directeur trouve dans l'exportation un débouché sans doute avantageux pour le beurre qu'il a acheté. Déjà possesseur dans son entreprise particulière d'une vieille marque de beurre bien connu à l'étranger, il en a créé une seconde de qualité supérieure pour le beurre qu'il achète à la coopérative et qui, fabriqué avec les derniers perfectionnements, est tout indiqué pour se conserver longtemps, une fois comprimé et emballé comme les produits destinés à l'exportation.

En face d'un tel exemple les partisans de la coopérative pure se plaindront sûrement que la plus grosse part des bénéfices puisse aller ainsi à l'industriel mais les

cultivateurs producteurs seraient mal venus de se plaindre puisqu'ils profitent tout de même et sûrement d'une opération commerciale qu'ils n'étaient point capables de lancer tout seuls. L'industriel a dû faire en effet de larges sacrifices pour répandre la marque et la faire connaître. Il courait de gros risques peut-être alors que tous les mois les coopérateurs touchaient leur part certaine. La réussite le récompense du mal qu'il s'est donné.

Conclusion sur les coopératives en Normandie.

Malgré les résultats intéressants obtenus par quelques sociétés en Normandie, ce ne sont jusqu'à présent que de rares exceptions absolument perdues dans la foule des établissements industriels particuliers. Pourquoi les coopératives de laiterie ne se sont-elles pas multipliées ici comme ailleurs, quels obstacles ont-elles donc rencontrés ? Tous les auteurs qui se sont posé la question, toutes les personnes autorisées auxquelles nous nous sommes adressés, leur demandant les causes de cette anomalie, ont répondu de la même façon, en invoquant une raison d'ordre psychologique : le Normand manque d'esprit d'association ; il est avant tout individualiste. On connaît bien en effet ce caractère qui pousse à un degré très accentué la méfiance du prochain. En Normandie on se méfie de son voisin, de son ennemi, de son ami, de tout le monde, mais spécialement de

celui qui prétend chercher le bien de tous, car on ne pourra jamais comprendre que le mobile qui pousse un individu à agir puisse être autre que son propre intérêt personnel. Le gros industriel s'établissant dans l'intention avouée de faire fortune sera vu d'un meilleur œil encore, que l'apôtre désintéressé de la coopération. Sur un tel terrain ce dernier prêche sans résultat. « Malheureusement, écrit M. le sénateur Fortier, chez nous la mise en commun des moyens de production, ou des produits eux-mêmes en vue d'un travail plus économique, d'une fabrication plus parfaite, ou d'une réalisation plus facile, plus avantageuse a bien du mal à être comprise et surtout à être admise et acceptée. L'esprit du Normand se prête difficilement à l'idée d'association ; il y viendra certainement mais lorsque d'autres, beaucoup d'autres, l'auront devancé, distancé dans cette voie en s'assurant une situation prédominante, d'où il sera par suite bien difficile de les déloger » (1). Il semble en effet que la routine soit le seul guide que le paysan suive avec une ténacité aveugle et que ce soit plus encore peut-être par la force de l'habitude que par « individualisme pur qu'il résiste à l'adoption des coopératives dont la nouveauté le surprend ». « On ne voit pas en effet, a dit M. Jean Périet, que les Normands soient plus indépendants d'esprit que les

1. *Visite aux laiteries coopératives des Charentes*, par M. Fortier, président du Syndicat agricole de la Seine-Inférieure.

Danois ou les Américains réputés à juste titre pour leur amour des coudées franches et qui cependant les uns et les autres mettent largement en pratique le principe de l'association agricole » (1). C'est tout à fait notre avis, on oppose plutôt aux coopératives apathie et indifférence qu'une volonté bien arrêtée.

Il n'y a pas de contrée en France qui à première vue paraisse plus propice à l'établissement des sociétés de coopération. La Normandie est en effet un pays de moyenne et de petite propriété. Les fermiers à l'aise ayant comme on dit vulgairement du foin dans leurs bottes n'y sont pas rares ; et s'ils voulaient s'allier entre eux, en bien des endroits ils n'auraient même pas besoin, étant données les faibles ressources nécessaires pour la mise en train d'une coopérative de laiterie, de recourir à un capitaliste étranger. Mais c'est sans doute justement parce qu'ils ont été jusqu'ici facilement dans l'abondance, qu'ils n'ont point songé à s'unir entre eux afin de retirer directement le plus grand profit possible de leur production. C'est là une loi qui se vérifie pour les peuples comme pour les individus que la pauvreté est la mère de l'industrie. Sur les bonnes terres de certains plateaux de Normandie on en est encore aux pratiques agricoles arriérées des siècles derniers, alors que la culture scientifique triomphe dans les plaines arides

1. *L'exportation des beurres français en Angleterre*, par M. Jean Périer, consul de France, attaché commercial à l'ambassade de Londres.

du plateau central. Et c'est sans doute parce que le phylloxera avait ruiné les viticulteurs des Charentes que s'est développé chez eux ce magnifique mouvement coopératif qui a suscité l'admiration universelle.

On a souvent cherché des raisons de détail pour expliquer le peu de succès des coopératives en Normandie. On dit par exemple que les paysans ne veulent pas de la suppression des marchés, dont la fréquentation hebdomadaire est pour eux jour de fête. Les fermières qui vendent généralement elles-mêmes leur beurre aimeraient particulièrement à conserver cette occasion d'aller au bourg, où elles font mille emplettes, potinent et « boivent » ensemble. Nous ne doutons pas que ces habitudes bien qu'elles aient des conséquences déplorables ne soient chères au paysan. Mais enfin elles n'ont nulle part empêché la fondation des usines particulières. En face d'un bénéfice certain qui lui était offert, c'est d'une véritable aberration qu'aurait fait preuve la fermière en continuant à fabriquer du beurre alors qu'elle obtenait plus par la vente du lait.

Ce qu'il eut fallu pour le triomphe de l'idée coopérative, c'est que dès le début les nouvelles sociétés pussent répartir un prix supérieur à celui déjà obtenu dans le pays. Nous avons vu au contraire que leurs commencements ont été souvent modestes, mais la situation actuelle de plusieurs d'entre elles est assez prospère pour forcer l'admiration des incrédules et faire naître de nombreux imitateurs.

CHAPITRE VIII

RESULTATS ECONOMIQUES DE L'INDUSTRIE LAITIERE EN NORMANDIE

I. — RENDEMENT COMPARÉ DES DIVERSES SPÉCULATIONS.

Après avoir examiné les différents modes de production usités, et les différents produits obtenus, il nous faut voir la situation actuelle de l'industrie laitière normande dans l'ensemble et quel est son degré de prospérité.

Un fait est certain que les statistiques soulignent avec évidence : la production augmente. Il y a augmentation continue du nombre des animaux laitiers, des rendements individuels et naturellement du rendement total. En 10 ans la quantité de lait produite en Normandie se serait accrue ainsi d'après les chiffres officiels de trois millions d'hectolitres entre 1897 et 1902. La dernière statistique générale de 1902 indiquait, paraît-il, pour les départements qui nous intéressent, des chiffres manifestement trop peu élevés ; en les prenant tels quels on

en pouvait conclure que la Normandie produisait près de 12 millions d'hectolitres de lait évalués un peu moins de 150 millions de francs, ce qui fait ressortir à plus de 13 francs la valeur de l'hectolitre. En supposant cette même valeur exacte aujourd'hui, nous aurions pour une production de 18 millions d'hectolitres, la somme totale de 234 millions de francs, pour nous représenter l'importance de la production laitière en Normandie. Comment sont établis exactement ces chiffres et dans quelle mesure tient-on compte de la plus-value donnée à la matière première par le commerce ou l'industrie, il est difficile de le savoir. Aucune statistique existante ne peut en somme nous renseigner sur l'importance totale de l'industrie laitière normande, ou d'une seulement des industries particulières, comme la fromagerie, ou la beurrerie. Mais à défaut de ces données d'ensemble, les mercuriales des différents marchés donnent d'utiles renseignements sur la prospérité de l'industrie, et si l'on ne peut embrasser d'un coup d'œil tous les débouchés commerciaux, il en est du moins deux très importants où l'on peut juger à peu près les apports de la Normandie : le marché parisien des Halles et le marché anglais de Londres.

Pour juger de la situation d'une industrie les prix de vente obtenus sont aussi importants à connaître que les quantités vendues. Ils permettent à condition de pouvoir établir le coût de production, d'apprécier l'industrie en tant que spéculation. Les cours des denrées qui nous

occupent sont facilement relevables, mais sur leur coût de production tellement de facteurs divers et de circonstances variées agissent qu'il est presque impossible d'établir un prix de revient moyen. Pour calculer ce que coûte le lait au producteur, il faudrait tenir compte non seulement de la location des herbages et de la nourriture des vaches, mais encore de l'achat des bêtes, de leur vente, du temps qu'on les garde, et d'une foule d'autres éléments qui varient constamment et pour lesquels, il est difficile de généraliser. Sans chercher donc le prix de revient du lait lui-même, ou, si l'on veut, en le supposant invariable, nous nous contenterons de chercher la valeur que les différents emplois que nous avons vus, en Normandie donnent au litre de lait pris comme unité. Pour la vente du lait à l'état naturel le prix même payé par l'acheteur nous donne presque une indication suffisante ; l'évaluation est plus délicate pour le beurre ; mais du moins est-ce là encore un produit déterminé, dont les frais de fabrication ne peuvent varier beaucoup, toujours comparable avec de seules différences de qualité ; pour les fromages au contraire dont chaque espèce est un produit nouveau, une pareille évaluation ne signifierait plus rien en tant que moyenne. Nous ne donnerons que de simples indications à titre d'exemple.

La vente du lait en nature est considérée partout comme l'opération qui rapporte le plus — la vente directe au consommateur, s'entend et non la vente à l'u-

sine. En général le lait n'est travaillé que lorsqu'il ne peut plus être consommé.

On a vu plus haut les cours très élevés obtenus dans les villes. Ce sont là des prix exceptionnels et dont le cultivateur en général ne profite pas directement, le bénéfice étant pour des intermédiaires. Mais les prix de 0,15 ou 0,20 c. le litre sont courants à la campagne. On peut calculer le bénéfice que donne par an une vache dont on vend le lait ainsi. Le rendement de 2.500 litres par an n'est pas exagéré en moyenne puisque nous l'avons vu bien souvent dépassé, et il fait la part des accidents, des pertes qui arrivent fatalement dans les exploitations agricoles. En admettant ce chiffre une laitière rapporte 375 francs par an à son possesseur au prix de 0,15 c. le litre de lait et 500 francs au prix de 0,20 c. ; bénéfice brut, s'entend et dont il faudrait encore déduire les frais pour avoir le bénéfice net.

Les produits fabriqués ne donnent que rarement un rapport comparable. On doit tenir compte de ce que, suivant la méthode employée, il faut plus ou moins de lait pour obtenir un kilog. de beurre ; soit environ 27 litres à la ferme d'après les vieux procédés, et 24 seulement dans les établissements qui emploient les centrifuges. Le prix moyen de vente du beurre sur les marchés locaux peut être ramené d'après le tableau hors-texte. . à 2 fr. 60. Un tel cours ne donne au lait quel que soit le mode de préparation employée qu'une valeur variant

très peu aux environs de 0,09 à 0,10 (1). Encore ne tient-on pas compte ainsi des frais de fabrication qu'on ne peut guère apprécier chez le paysan et qui sont il est vrai à peu près couverts par l'emploi donné au petit lait, résidu de la fabrication. En établissant le même calcul que précédemment : une vache rapporterait au paysan 92 kilogs de beurre par an à 2 fr. 60 = 239 fr. 20. L'emploi des centrifuges élève ce chiffre à 104 kilogs à 2 fr. 60 = 270 fr. 40. On voit par là combien la vente sur les marchés locaux est peut rémunératrice en général pour le producteur de beurre. Pour donner le même rendement que la vente du lait nature il faudrait que le beurre atteignît des cours auxquels on ne peut prétendre. Même au cours de 3 francs qui est un maximum sur les marchés normands 92 kilogs. ne font que 276 francs, et la valeur du litre de lait n'excède guère 0 fr. 12. C'est ce prix de 0,12 que devraient au moins payer raisonnablement toutes les coopératives et tous les industriels d'après les cours des halles de Paris et en tenant compte des frais spéciaux qui peuvent être estimés à 0,30 ou 0,40 c. par kilo d'après le détail suivant que nous avons pris soin d'établir comme une moyenne :

	le kilo.
Transport = 1 franc les 10 kilos	= 0,10
Octroi = 14 fr. 40 les 100 kilos	= 0,144

1. Pour des prix de beurre variant de 2 à 3 fr., le prix du litre de lait ne ressort que de 8 à 12 centimes.

Droit d'abri = 1 fr. les 100 kilos	=	0,01
Rémunération des forts de la halle = 0,15 c. par motte de 8 à 15 kilos	=	0,015
Enregistrement = 0,15 les 100 kilos	=	0,001
Commission des mandataires = 4 % de la valeur en prenant valeur de 3 fr. par kilo	=	0,12
Total		0,390

Pour les cours extraordinaires, véritables maxima obtenus à chaque marché des Halles par les beurres de marque d'Isigny ils sont pour le producteur la source d'un bénéfice qui peut être facilement deux fois plus grand que celui procuré par la vente des beurres ordinaires. Le kilo de beurre vendu 6 francs fait ressortir à 0,22 c. la valeur du litre de lait employé. C'est le goût particulier, la saveur spéciale donnée aux produits laitiers par la nature même des pâturages (1) qui fondent et soutiennent ces réputations. Il est vrai que les herbages réputés se louent plus cher mais surtout parce que sur la même surface ils sont susceptibles de nourrir un plus grand nombre de têtes de bétail que les autres.

La fabrication des différents fromages est d'un rende-

1. C'est ce que les paysans nomment le « paissin ».

ment si variable que nous ne pouvons prétendre donner une moyenne même pour une seule espèce. Nous prendrons seulement un exemple : le camembert ordinaire ; il exige l'emploi de deux litres de lait. Les 2.500 litres fournis annuellement par une vache permettent donc la préparation de 1.250 fromages pour lesquels la seule matière première coûte déjà 250 francs en comptant le lait au prix moyen nullement exagéré de 0 fr. 10 le litre. Comme le fromage de bonne qualité est vendu 0 fr. 50, la recette annuelle est de 625 francs. Il y a donc un bénéfice de 375 francs, avec lequel il faudra couvrir les frais de fabrication, d'emballage, d'expédition, de vente, etc. Cet exemple montre que les bénéfices de l'industrie fromagère sont loin d'être exorbitants ; encore avons-nous pris un produit de choix et qui se vend bien. De toute façon l'immobilisation des capitaux est plus longue dans cette industrie que dans les autres et il faut tenir compte des accidents fréquents de fabrication qui peuvent occasionner des pertes sensibles et qu'il faut retrancher du produit indiqué. Celui-ci en effet mis en regard des précédents pourrait trop facilement faire croire qu'il y a avantage à se livrer à cette production chaque fois qu'il serait possible de le faire.

2. — SITUATION ACTUELLE DES BEURRES NORMANDS
SUR LE MARCHÉ.

Sans vouloir évaluer par des chiffres l'importance de l'industrie beurrière en Normandie, nous pouvons exa-

miner la situation des beurres normands sur les marchés (1). Voir le tableau hors-texte.

1° *Sur les marchés locaux.* — Le tableau indique les prix moyens obtenus aux dates indiquées depuis une douzaine d'années sur quatre des principaux marchés locaux. Nous en avons choisi à dessein deux, Bayeux et Isigny, parmi ceux où généralement les plus hauts cours sont atteints ; et deux, Vire et Lisieux, parmi ceux où les cours sont généralement inférieurs. De l'observation de ce tableau il ressort très nettement que la moyenne des prix sur les marchés a légèrement baissé depuis quelques années ; ce sont particulièrement les beurres dits de première qualité qui se vendent moins chers. Depuis 1901 les cours dépassant trois francs sont pour ainsi dire inconnus, alors qu'ils étaient fréquents auparavant.

2° *Aux halles de Paris.* — Les beurres d'origine normande qui arrivent deux fois par semaine à Paris le mercredi et le samedi sont classés en diverses catégories marquant des provenances et des qualités différentes et qu'il importe d'expliquer ici. En tête viennent les beurres « fermiers ». Ce sont les produits de choix fabriqués par les cultivateurs des pays privilégiés du Bessin

1. Le Calvados seul produit actuellement 12 millions et demi de kilogrammes. A 2 fr. 50 le kilo cela fait plus de 31 millions de francs pour un seul département.

et du Bray et destinés à une clientèle de luxe. Il y a les « fermiers Isigny » et les « fermiers Gournay ». Le gros des arrivages aux halles se divise en deux grandes classes, les beurres « marchands » et les beurres « laitiers » : Comme le nom l'indique les premiers ont été ramassés par des commerçants en différentes régions ; « marchands Isigny » ou « marchands Vire » par exemple. Les seconds sont fabriqués par des laiteries industrielles, entreprises particulières ou coopératives.

Prix. — Nous avons relevé d'après les cours officiels des halles centrales les prix obtenus par plusieurs de ces sortes de beurres normands aux mêmes dates indiquées précédemment pour les marchés locaux. Nous y avons joint pour la comparaison les prix des laitiers, Charente et Poitou. Les observations suivantes semblent résulter du tableau ainsi formé.

Les prix les plus élevés sont toujours obtenus par les beurres fermiers d'Isigny qui se vendent encore parfois 6 et 7 francs le kilo. Mais si les prix supérieurs de cette marque sont toujours à peu près pareils les prix inférieurs ont beaucoup baissé au point de n'être que comparables à ceux les plus bas des produits marchands ou laitiers ; ils oscillent suivant la saison entre 2 et 3 francs. Les fermiers Gournay ont notablement diminué de valeur depuis quelques années. On peut faire entre eux et les laitiers, Charente et Poitou une comparaison instructive. Jusqu'en 1900 les fermiers Gournay dépassent

manifestement les prix des Charentais, mais alors la proportion inverse s'est établie. Depuis 1904 la moyenne des prix obtenus par les coopératives des Charentes ressort à 3 francs alors que les fermiers Gournay n'atteignent que le cours moyen de 2 fr. 80.

Pour les beurres marchands dont les prix variaient d'ailleurs énormément suivant la provenance, les quantités amenées sur le marché en ont tellement diminué qu'on ne les indique plus à part sur les statistiques. Il n'est donc plus de comparaison possible. — Les laitiers normands deviennent au contraire une catégorie de plus en plus importante et leurs prix se maintiennent bien. Depuis 1904 leur moyenne est de 2 fr. 77 le kilo, approchant ainsi de très près le cours des fermiers Gournay eux-mêmes.

Quantités. — Les beurres normands, certains d'entre eux du moins restent donc bien à la tête des cours aux halles de Paris, mais il faut voir quelle en est la quantité vendue. Or actuellement sur un approvisionnement annuel de 12 à 14 millions de kilogrammes de beurres nécessaires à l'approvisionnement des halles, la Normandie ne fournit guère qu'un appoint de 20 à 25 %. Sur cet appoint il n'y a guère que 15 % au grand maximum de beurres fermiers susceptibles d'atteindre les hauts cours indiqués plus haut mais à condition qu'ils soient de bonne qualité. Nous avons vu en effet que le cours inférieur de ces marques descendait parfois très

bas et, observation qu'il importé de mettre en évidence, la proportion des beurres de marque vendus à bas prix est telle que si l'on veut faire une moyenne d'ensemble pour les fermiers, elle ne dépasse pas la moyenne des autres beurres et lui est même parfois inférieure. Le mois de novembre 1906 nous servira d'exemple. Pendant ce mois il a été vendu :

aux halles	46.485 k. 5	de Gournay valant	57.455 f. 52
et	53.192	d'Isigny »	198.232 57
ensemble	69.677 5	de fermiers »	255.688 09
sur un total de	1.109.411 8	de beurres de toutes sortes	3.900.065 94

Ceci fait pour les beurres des deux meilleures marques normandes 15,9 % du poids total, mais 15,2 % seulement du chiffre de vente. Leur moyenne de vente est donc au-dessous de la moyenne d'ensemble.

Le fait est important à retenir : quand on parle des hauts cours obtenus par les produits normands de choix aux halles, ce n'est même pas la faible proportion des arrivages de ces produits qu'il faut envisager mais une partie seulement moindre de la moitié ; 5 % de l'ensemble au lieu de 15 % peut-être.

Tels nous apparaissent actuellement les beurres de provenance normande sur le marché des halles, tels ils n'ont pas toujours été cependant. Autrefois ils accaparaient presque tout et ne connaissaient pour ainsi dire pas la concurrence. Facteurs et mandataires se souviennent encore de ce temps qui n'est pas si lointain. Peu à peu de nouveaux venus parmi lesquels il faut citer sur-

tout les charentais, ont chassé les beurres normands et pris leur place en grande partie. C'est entre 1890 et 1900 que s'est opérée cette révolution économique que les chiffres de la statistique résument avec éloquence. D'après les rapports de la préfecture de la Seine sur les approvisionnements de Paris, en 1884 la Normandie fournissait 8 millions de kilogrammes de beurres à la capitale sur 12 dont elle avait besoin, soit plus de 70 %. Les chiffres suivants des arrivages à Paris marquent la diminution progressive des envois normands et le progrès continu des charentais.

Arrivages à Paris.

	Normandie	Charentes
1892	4.341.000 kg.	1.456.000 kg.
1895	3.297.000 kg.	3.299.000 kg.
1897	2.474.000 kg.	5.088.000 kg.

La proportion des beurres normands à Paris est ainsi tombée de 70 % à 25 % pour rester depuis sans se relever aux environs de ce chiffre alors que les charentais sont en augmentation constante comme le montre le tableau suivant :

	Charentes	Total des ventes (beurres en mottes)
1902	7.916.949 kg.	sur 13.377.012 kg.
1903	9.192.345 kg.	sur 14.366.999 kg.
1904	10.075.275 kg.	sur 12.966.806 kg.

(chiffres tirés des statistiques agricoles annuelles).

De l'examen du marché des halles il résulte donc que les beurres normands qui formaient encore il y a quelques années la grosse majorité des arrivages sont peu à peu arrivés à ne plus fournir que de très médiocres quantités ; et qu'en plus ils se vendent de moins en moins cher, alors que des produits d'autres provenances augmentent au contraire en valeur et en quantités à la fois.

3° *Dans l'exportation.* — Il nous faut voir si les beurres normands n'ont pas trouvé ailleurs une juste compensation pour consolider leur situation économique. Ne serait-ce pas dans l'exportation ? La France exporte chaque année une grande quantité de beurres frais et de beurres salés ; elle n'en exporte guère que sur le marché anglais, et la plupart des exportations se font par la Normandie. On ne peut savoir exactement la proportion de beurres normands qui rentrent dans ces envois au delà du détroit, mais il est certain qu'ils en forment la plus grosse partie. Or ces envois sont loin d'avoir augmenté ces dernières années. A part un petit relèvement en 1902 et 1903 ils sont en baisse continue, comme le prouve le tableau suivant :

Envoi de la France en
millions de francs

1889	76
1891	75
1896	63
1898	54
1900	45
1901	43
1902	56
1903	59
1904	49
1905	47

Et ce n'est pas cependant que l'Angleterre ait restreint ses importations ; elle les a au contraire augmentées dans une proportion toujours croissante. En 1904 elle importait déjà 215.451 tonnes métriques valant 533 millions de francs, alors qu'en 1894 elle n'importait encore que 125.022 tonnes métriques valant 387 millions, ce qui fait en 10 ans une augmentation en poids de 90.429 tonnes métriques et en valeur de 146 millions de francs, (chiffres cités par M. Jean Périer dans sa monographie sur l'exportation des beurres en Angleterre). Mais au lieu de profiter de cette augmentation de la demande pour accroître ses envois, la France diminue dans la même période décennale ses exportations d'un cinquième, comme l'a remarqué M. Périer ; c'est une perte de 13 millions par an. Au contraire pendant ces mêmes dix ans, d'autres pays augmentent graduel-

lement leurs envois en Angleterre dont le marché devient chaque jour plus intéressant. Les exportations de beurre du Danemark au Royaume-Uni passent ainsi de 158 à 225 millions de francs. Bien que nous soyons ainsi semble-t-il mieux placés que les Danois par notre proximité du marché anglais, ceux-ci ont remporté sur nous une véritable victoire économique. De nombreux auteurs frappés de ce prodigieux succès ont étudié l'organisation des beurreries danoises en qui ils voyaient nos principaux concurrents. D'autres ont au contraire prétendu que nos véritables rivaux étaient les beurres des « pays neufs », ceux d'Australie, de Nouvelle-Zélande, du Canada et de Sibérie. Les envois de ces pays ont en effet de même que ceux du Danemark considérablement augmenté (1). Mais il faut remarquer qu'ils sont entièrement composés de beurres de qualité inférieure et non pas de beurres similaires des normands et danois et susceptibles de leur faire concurrence. C'est à eux seuls que les marchands français doivent s'en

1. Voici le tableau des accroissements des envois entre 1896 et 1904 d'après M. Périer.

	(En tonnes métriques)	(En millions de francs)
Danemark	24.376	69
Australie	16.104	37
Nouvelle Zélande	12.122	28
Sibérie, Grande Russie, Finlande	12.848	25
Canada	9.157	22
Argentine	3.393	1

prendre s'ils n'ont pas su soutenir la concurrence. S'ils veulent relever et accroître leur exportation en Angleterre, ils devront suivre la triple ligne de conduite que leur indique M. Périer : « 1° se spécialiser exclusivement dans la vente de l'article supérieur ; 2° expédier non pas seulement à Londres mais directement dans toutes les villes du Royaume-Uni ; 3° organiser selon le système danois la production et la vente » (1).

Il est tout à fait illogique en effet pour les produits français de se voir battus par les produits danois sur le marché anglais, alors qu'ils semblent de par leur proximité même avoir sur eux un énorme avantage. Et cependant les beurres normands exportés arrivent à Londres plus « âgés » que les danois. Nous trouvons l'explication de ce fait dans les procédés employés pour notre exportation et que nous avons vus plus haut comparés à ceux du Danemark. Dans ce pays presque toutes les laiteries sont des coopératives. Le lait du matin est écrémé quelques heures après et la crème est barattée le lendemain. Si l'on compte 3 jours de transport dans d'excellentes conditions de conservation au reste, on trouve que le beurre danois arrive à Londres âgé de 5 jours. Les beurres de notre exportation proviennent au contraire de mélanges de différents beurres fabriqués

1. Lire à ce sujet l'intéressante brochure de M. Périer, publiée dans les monographies industrielles et commerciales de l'Office national du commerce extérieur, 3 rue Feydeau.

séparément. Même dans les conditions les plus propices, cette circonstance va doubler leur « âge ». Si on suppose que le beurre local est additionné, comme cela se pratique très souvent, de beurres bretons, il faut compter que ceux-ci provenant de petites fermes fabriquant une seule fois par semaine peuvent être « âgés » de sept jours. Il faudra au moins autant de temps pour le transport en Normandie, le triage, le malaxage, le mélange avec les beurres normands, le transport en Angleterre ; et l'on voit dans quel état d'infériorité le beurre normand arrive aujourd'hui à Londres vis-à-vis de son concurrent danois. Il n'est pas étonnant que sa vieille réputation en ait souffert au point qu'on lise maintenant à Londres sur certaines boutiques qui tiennent à affirmer l'excellence de leurs produits : « Ici on ne vend point de beurre normand ». Et c'est bien à tort qu'on imputerait à la concurrence de la margarine ou des fraudeurs la déchéance de notre commerce, non pas que les lois de 1897 et de 1905 sur la fraude soient inutiles mais sans doute parce qu'elles sont au contraire efficaces. En tout cas depuis une dizaine d'années que fonctionne régulièrement le service de surveillance de l'administration des douanes sur les bateaux en partance pour l'Angleterre aucun essai de fraude sérieux n'a été constaté.

Au fond si notre exportation des beurres en Angleterre a diminué, ce sont sans doute pour les mêmes défauts, les mêmes « vices de fabrication et d'organisation » qui ont fait perdre aux produits normands le marché des

halles au bénéfice de concurrents mieux organisés ; il nous reste dans un dernier chapitre à souligner ces défauts que notre exposition a laissé entrevoir et à indiquer par quels moyens il semble possible d'améliorer la situation actuelle.

CONCLUSION

CRITIQUE DE L'ORGANISATION ACTUELLE DE L'INDUSTRIE
LAITIÈRE EN NORMANDIE ET EXPOSÉ DES MOYENS PRO-
PRES A RELEVER LA SITUATION.

C'est sur l'industrie des beurres spécialement que se concentrera notre critique, parce que là se trouvent soulevées des questions intéressantes au plus haut point et de la solution desquelles dépend l'avenir économique de la région.

Pour ce qui est de la production proprement dite du lait, nous avons vu de quels soins elle avait été l'objet de la part des éleveurs et des fermiers normands ; et nul ne leur contestera la bonne qualité de leur matière première, l'excellence de leur lait. Ils ont su augmenter à la fois la qualité et la quantité, et ils n'ont qu'à continuer dans cette voie de progrès où personne ne les a dépassés.

La vente du lait en nature qui est un débouché commercial de premier ordre et susceptible de se développer encore a reçu, on l'a vu, sur certains points de la Normandie, des applications pratiques sur une grande

échelle pour l'expédition vers les grands centres de consommation. Il n'y a qu'à souhaiter de rapides progrès à une industrie qui ne date que d'hier ; il n'est pas interdit d'espérer que, dans un avenir plus ou moins lointain, plusieurs régions de la côte normande puissent imiter l'exemple de Cherbourg pour les expéditions sur l'autre rive de la Manche. La possibilité technique de l'opération est démontrée ; la grosse question est de savoir s'y prendre pour conquérir des débouchés.

Pour les fromages et pour les beurres aussi c'est de l'étude judicieuse des débouchés que dépend l'avenir de notre exportation. Quels qu'ils soient, commerçants, particuliers ou coopératives, nos exportateurs devront se soucier plus qu'ils ne le font des besoins du marché anglais. A ce sujet des récents rapports de la chambre française de commerce de Londres semble ressortir une double conclusion. D'une part la faible proportion de nos ventes de fromages (0,5 % de l'importation totale) viendrait de ce que les envois de France ne se sont jamais adressés qu'à la classe supérieure et à la bourgeoisie ; nous expédions d'excellents camemberts qui se vendent fort bien, mais nous ne savons pas nous adresser à la grande masse de la population qui ne consomme que des fromages à pâte dure. Pour les beurres au contraire, si nous n'avons pas su maintenir le chiffre de nos exportations, la cause en est tout simplement que nous n'avons pas su assurer la bonne qualité de nos produits ; nous ne pourrons reprendre notre place qu'en nous

attachant exclusivement à la production d'un beurre de marque qui soit à la fois, comme l'a dit un auteur, un beurre « marchand » c'est-à-dire « pouvant supporter le voyage, se conserver ensuite un certain temps, enfin ayant toujours sensiblement le même goût et les mêmes qualités » (1).

Cette définition a été donnée justement à propos des beurres des Charentes, rivaux heureux des normands sur le marché des halles de Paris, et nous amène à la critique de la fabrication telle qu'elle existe encore en Normandie, côté technique que nous devons élucider avant de parler du mode même d'organisation de la production et de la vente.

Technique de la fabrication du beurre.

Nous avons vu, sans entrer dans des détails de métier qui ne seraient pas ici à leur place, que deux systèmes sont employés pour la fabrication du beurre : le premier qu'on pourrait appeler le mode ancien, le mode fermier ou normand ; le second, le mode industriel centrifuge, employé par les Charéntais et les Danois. Les partisans de chacun de ces systèmes se battaient en Normandie particulièrement, n'hésitant pas à s'attribuer récipro-

1. M. Bures, « Le rôle social d'un fleuve, le type Saintongeais in *La Science sociale*, juin 1900.

quement les causes de la crise actuellement traversée. Que semble-t-il résulter d'un examen impartial ?

Un fait est acquis à l'actif des défenseurs de la tradition. Les beurres des régions privilégiées d'Isigny et de Gournay fabriqués d'après l'ancienne méthode tiennent toujours la tête des cours, bien que les industriels ne veuillent pas reconnaître leur supériorité. Mais en matière de marchandises, c'est le client qui décide et il paie sa convenance. Les petits producteurs normands, bénéficiaires de cours extraordinaires font donc sagement en ne changeant point leur méthode ; mais il ne faut point se laisser hypnotiser seulement par ces hauts cours obtenus ; et il importe de considérer, comme nous l'avons fait, qu'il ne s'agit là que de cas exceptionnels et du petit nombre. Alors que la région d'Isigny fournit en effet d'excellents beurres de choix fabriqués avec de multiples soins de propreté, la majorité des paysans normands ne produisent sur les marchés que des beurres inférieurs qui se vendent à bas prix, car, par eux employée, l'ancienne méthode favorise tous les défauts. On ne sait s'il convient d'incriminer plus spécialement le peu de propreté apportée à la traite, l'installation peu propice des laiteries, les écrémages tardifs ou favorisés artificiellement par le chauffage, l'insuffisance et le mauvais état du matériel ou le délaitage fait avec des eaux impures ; conditions parfois toutes réunies.

C'est donc à tort que la grande masse des petits producteurs normands se laisseraient influencer plus long-

temps par les arguments des détracteurs de la méthode scientifique et industrielle. Les mauvais beurres qu'ils obtiennent et les bas cours auxquels ils les vendent démontrent à l'évidence leur erreur. Et le seul moyen de relever la production est l'adoption générale de la méthode centrifuge et industrielle qui plus que toute autre est à même de fournir un beurre répondant aux qualités précédemment énumérées d'un produit marchand.

A la fin d'un long débat de la société nationale d'agriculture, M. Méline nous semble avoir fort bien précisé la solution du problème, lorsqu'il disait: « Vous avez en Normandie, comme les vigneron en ont pour les vins, des crus pour les beurres qui sont des beurres de marques, des produits exceptionnels. Mais si vous voulez lutter sur le terrain de la grande consommation courante pour les beurres de qualité moyenne il faut suivre l'exemple des producteurs des Charentes qui ont perfectionné à la fois leurs procédés de fabrication et leurs procédés de vente ». (Bull-séances, n° 5, 1905).

Organisation de la production et de la vente.

Il semble bien en effet, comme l'indique la citation précédente, que la condamnation de l'ancienne technique emporte avec elle la condamnation de l'organisation même de l'industrie beurrière telle qu'elle existe actuellement en Normandie reposant à la fois sur la petite fabrication individuelle et sur les grosses maisons d'exportation.

Le petit cultivateur qui n'a que quelques vaches, ne peut, s'il veut lui-même faire son beurre, que baratter une fois ou deux par semaine — nous passons sur tous les défauts de sa fabrication déjà signalés. Mais il paraît bien difficile d'appliquer à la ferme les meilleurs procédés de fabrication ; l'achat des instruments indispensables entraînerait à des dépenses que ne justifierait pas la petite quantité de la production. En bien des endroits il n'est guère possible de trouver la quantité d'eau pure nécessaire pour le délaitage et le lavage, et il ne peut être question d'employer la glace au refroidissement des locaux, des produits et à leur transport, comme cela se pratique dans les coopératives des Charentes.

Il faut bien avouer que les grosses maisons d'exportation par la façon dont elles comprennent leur commerce ne font rien pour relever le niveau de la production paysanne. Nous ne nous élevons pas spécialement contre telle ou telle d'entre elles, mais qu'il nous soit permis de constater que le rôle économique qu'elles jouent dans leur propre intérêt est peut-être contraire à l'intérêt bien compris du pays. Le paysan en effet ne fabrique du beurre imparfait que parce qu'on le lui achète tel ; et quand il veut faire mieux, il ne lui en est tenu aucun compte sur ces marchés locaux qui sont tout aux mains des marchands. Le rôle de ceux-ci étant de faire des mélanges, il est naturel qu'ils ne fassent pas attention à la supériorité d'une seule fourniture au milieu des autres. C'est un cercle vicieux. Mais il semble que devant l'évo-

lution économique qui s'accomplit partout, et devant les difficultés croissantes de leur exportation, ces maisons qui disposent de moyens et de capitaux puissants devraient être les premières à donner l'exemple de la fabrication scientifique et industrielle en se mettant elles-mêmes à produire.

Les véritables beurreries perfectionnées sont en effet, nous l'avons vu, encore rares en Normandie ; celles qui savent comprendre leur rôle prospèrent chaque jour ; la réussite de la beurrerie dite coopérative d'Isigny sur laquelle des détails ont été donnés plus haut, montre la supériorité de l'outillage moderne ; mais il faut compter pour quelque chose dans son succès l'héritage d'un nom que les anciens beurres normands ont porté au plus haut point de célébrité commerciale.

Pour ce qui est des véritables coopératives nous avons vu par les résultats déjà acquis qu'il ne fallait pas désespérer de leur avenir en Normandie. Mais il ne semble point que ce soit d'elles qu'il faille attendre le relèvement de la production et surtout de l'exportation. Il faut bien envisager que la situation se présente tout autre en Normandie qu'elle n'est dans un pays comme les Charentes. Il suffit de jeter les yeux sur le tableau des existences de l'espèce bovine et de la production du lait en 1902, dans lequel nous avons mis en regard de la valeur moyenne de l'hectolitre dans certains départements le chiffre des établissements coopératifs qui y existaient à cette date. Il ressort de cet examen que les coopératives se sont

Existence de l'espèce bovine et production du lait en 1902.

Départements	Espèce bovine		Production totale du lait	Valeur totale	Valeur moyenne de l'hectolitre	Nombre d'éta- blissements coopératifs
	Total de l'espèce	Vaches				
Calvados	272.882	447.628	hectolitres 2.396.714	. francs 35.460.406	44,67	0
Eure.	431.070	89.766	4.396.876	17.445.377	42,27	0
Manche.	362.279	478.457	3.718.554	48.341.202	43,00	0
Orne	213.865	400.259	4.204.578	16.168.436	43,45	0
Seine-Inférieure .	300.644	474.609	2.649.307	32.773.979	42,37	1
Normandie. . . .	1.300.740	690.449	41.363.029	149.589.400	moy. 43,15	1
Charente	445.487	70.507	245.730	2.790.708	42,93	2
Charente-Inférieure.	488.473	92.515	984.475	9.488.483	9,64	42
Deux-Sèvres . . .	309.420	426.659	1.488.511	43.479.222	41,34	35
Vendée.	446.697	454.890	4.646.692	47.804.572	40,81	48
					moy. 44,48	99

d'autant plus multipliées que dans le département l'hectolitre de lait obtenait une valeur moindre. Les départements charentais où les établissements coopératifs sont nombreux ne retirent en moyenne du litre de lait qu'une valeur beaucoup inférieure à celle obtenue dans les départements normands. Actuellement la plupart des coopératives des Charentes ne distribuent guère à leurs adhérents que 0,10 c. à 0,12 c. par litre de lait. Ces prix ne suffiraient pas à justifier leur introduction dans le plus grand nombre des régions normandes où ils sont déjà obtenus. Il est vrai qu'il n'est pas interdit aux coopératives d'arriver un jour par la conquête de débouchés nouveaux à de meilleurs rendements. Mais surtout pour l'exportation c'est là une tâche qui leur est beaucoup plus difficile qu'elle ne l'est aux entreprises individuelles. Il nous semble bien que c'est de l'initiative de celles-ci qu'il convient d'espérer le progrès, parce qu'elles sont aujourd'hui tout à fait au courant de la question après d'admirables rapports de notre attaché commercial à Londres, M. Jean Périer, et dont elles n'auraient pour ainsi dire qu'à suivre les excellents conseils pratiques qu'il leur prodigue sur la création des syndicats d'exportation et les modes de transport, dans son intéressante brochure sur *l'Exportation des beurres français en Angleterre*. S'adressant à nos commerçants voici en résumé la ligne de conduite que cet auteur leur trace :

« 1° Avoir non pas seulement à Londres, mais à Cardiff, à Bristol, à Birmingham, à Manchester, à Liverpool et à

Glascow un agent complètement à soi et, en tout cas, ne vendant pas les beurres d'une autre provenance ; 2° sous les ordres de cet agent qui sera français autant que possible (afin, dit l'auteur, de toujours lier l'intérêt personnel à l'intérêt général), avoir des sous-agents et placiers anglais chargés de visiter continuellement : les coopératives de consommation ; les marchands en beurres de demi-gros et de détail ; les compagnies de navigation ; les fournisseurs d'approvisionnements pour navires ; les fabricants de biscuits ; les commissionnaires exportateurs ; 3° faire faire autour de son produit une forte publicité par des moyens variés ; 4° se créer une marque en anglais faisant ressortir les qualités hygiéniques du produit ; 5° pour diminuer les frais de transport aller même jusqu'à avoir à soi deux ou trois bateaux munis d'appareils frigorifiques et transportant à Londres et à Manchester non seulement les beurres, mais les œufs, viandes abattues, légumes et fruits tant pour le compte de l'armateur que pour celui des autres expéditeurs normands ou bretons ; à l'arrivée en Angleterre, user si nécessaire des dépôts frigorifiques qui y existent et qui permettent de conserver les produits agricoles et d'éviter ainsi à l'occasion l'écrasement des cours ».

Si pour réussir, les exportateurs normands doivent remplir ce programme, on voit que tous ces efforts qu'on leur demande sont plus à la portée des particuliers entreprenants que des coopératives dont les directeurs ayant les mains liées en quelque sorte ne peuvent se risquer

dans des opérations de commerce hasardeuses, et où, en tout cas, il faut commencer par des avances et des sacrifices.

Sur le marché intérieur, il semble bien aussi que les particuliers soient plus à même de relever la situation, au moins pour commencer, puisqu'il ne suffirait pas, nous l'avons déjà dit, de copier servilement ce que font les coopératives d'autres régions comme les Charentes. C'est dans la production de choix et de luxe qu'est l'avenir de la Normandie. La laiterie d'Isigny a merveilleusement rempli ce programme, et, comme résultat, a depuis six mois constamment maintenu sur le marché des halles le maximum des beurres normands bien au-dessus de celui des charentais (4 fr. 60 au lieu de 4 fr. 20). L'organisation de cette laiterie est hybride ; ce n'est, on l'a vu, ni une coopérative, ni une entreprise particulière. Mais il ne faut point avoir de principe absolu en matière économique où il y a place pour les plus souples combinaisons. Bien qu'étrange cet organisme particulier est bien adapté au terrain normand et peut être appelé à s'y développer (1).

En tout cas pour résumer la situation on peut dire que la Normandie merveilleusement douée pour la production laitière et qui a su même se spécialiser au point

1. Les statuts de la coopérative de Périers dont on trouvera aux annexes les principaux articles reproduisent à peu près le type d'Isigny, et semblent donc bien confirmer notre assertion.

de vue agricole dans cette production, n'a pas su appliquer les principes de la spécialisation agricole à la production et à la vente du beurre. Le jour où elle le fera, elle reprendra sûrement sur le marché la place qu'elle n'aurait jamais dû abandonner.

VU :

Le président de la thèse,

A. SOUCHON.

VU :

Le doyen

CH. LYON-CAEN.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Le vice-recteur de l'Académie de Paris,

L. LIARD.

ANNEXES

1° PRINCIPAUX ARTICLES DES STATUTS D'UNE COOPÉRATIVE A FORME ORDINAIRE (LAITERIE DE BENOISTVILLE-MANCHE).

Organisation. — Durée. — Siège et But de la Société.

Il est formé entre ceux qui adhéreront aux présents Statuts, une Société Coopérative de production, sous le nom de *Laiterie Coopérative de Benoistville*.

ARTICLE PREMIER

Cette Société a principalement pour but la fabrication en commun du beurre à provenir du lait des vaches appartenant à chacun des Associés dans l'étendue de la circonscription à déterminer par le Conseil d'Administration.

ARTICLE 2

Il pourra également être vendu en nature, le lait nécessaire à l'alimentation de la population de la circons-

cription, et ce, aux prix et condition à déterminer ultérieurement.

ARTICLE 3

Les Associés ne pourront réserver que la quantité de lait nécessaire à leur consommation, la vente du beurre leur est formellement interdite.

ARTICLE 4

Il sera délivré à chacun des Associés au prix moyen des ventes faites pendant le mois la quantité de beurre qu'il demandera pour son ménage, le surplus sera vendu au mieux des intérêts de la Société.

ARTICLE 5

Pourront seules faire partie de la Société, les personnes majeures jouissant de leurs droits civils et résidant dans le rayon à déterminer par le Conseil d'Administration. Le nombre des Sociétaires est illimité.

ARTICLE 6

Les Sociétaires autres que les Membres fondateurs doivent être agréés par le Conseil d'Administration et accepter toutes les obligations que les présents Statuts imposent aux Associés. Ceux qui se présenteront après le 31 décembre 1904 verseront un droit d'entrée dont le montant sera fixé par le Conseil d'Administration.

ARTICLE 7

Le décès, la retraite, l'interdiction ou la déconfiture

de l'un des Sociétaires ne pourra entraîner la dissolution de la Société ou sa mise en liquidation. Elle continuera de plein droit entre les autres associés.

On perd la qualité d'associé :

1° Par démission volontaire ; elle peut être donnée en tout temps après les trois premières années d'existence de la Société.

2° Par décès ; cependant les héritiers du décédé pourront céder leur droit à l'un d'entre eux ou à un tiers, en se conformant strictement aux Statuts ; mais ils ne pourront faire procéder à aucune apposition de scellés, ni à aucun inventaire au Siège de la Société.

3° Par la cessation des conditions de résidence et autres exigées par l'article 5 qui précède.

4° Par exclusion ; elle peut être prononcée par l'Assemblée Générale.

A Si l'Associé est condamné à une peine correctionnelle ou criminelle ;

B S'il est déclaré en faillite ou s'il se trouve en état de déconfiture notoire ;

C S'il ne remplit pas ses obligations vis-à-vis de la Société. S'il commet des fraudes à son préjudice ou s'il cherche à lui nuire par des propos tendant à mettre le trouble dans son fonctionnement.

ARTICLE 8

Les Membres exclus ou démissionnaires perdent tous leurs droits dans la Société.

ARTICLE 9

L'adhésion d'un Sociétaire sera acquise à la Société du jour où il aura signé un exemplaire des Statuts ce qui constitue son engagement social.

ARTICLE 10

Durée de la Société

La Société est constituée pour dix ans à partir du 1^{er} décembre 1904 au 1^{er} décembre 1914. Au bout de ce temps, la Société continuera de plein droit à fonctionner pendant une nouvelle période de dix années, à moins que les 2/3 des Sociétaires n'en décident autrement. Il en sera de même à la fin de chaque période décennale. Elle aura son siège à Benoistville, où les Réunions Générales auront lieu, le 3^e dimanche de mai de chaque année, et le Bureau rendra compte à cette réunion des opérations faites dans l'année écoulée et de la situation financière de la Société.

De son côté la Commission de contrôle fera son rapport annuel.

Toutes discussions ayant un caractère politique ou religieux sont interdites.

La 1^{re} Assemblée Générale aura lieu le vendredi 2 décembre 1904, à 11 heures, aux Pieux.

ARTICLE 11

Produit de la vente du lait et du beurre

Les fonds provenant de la vente du beurre et du lait en nature, déduction faite des frais généraux seront dans les premiers jours de chaque mois répartis entre les Sociétaires proportionnellement à la quantité de lait livré par chacun d'eux ou au prorata de la richesse en beurre. Le lait fourni par les Sociétaires pour la vente au détail sera payé 5 centimes par litre en plus du prix du cours.

Le petit-lait sera retourné aux Sociétaires au prorata du lait fourni par eux.

ARTICLE 12

Administration

La Société est administrée :

1° Par un Bureau composé de :

Un président ;

Trois vice-présidents ;

Un trésorier ;

Un secrétaire ;

nommés pour une année en Assemblée Générale.

Il a les pouvoirs les plus étendus pour l'Administration des biens et affaires de la Société.

Il nomme et révoque les agents salariés de l'Association et fixe le chiffre de leur appointement.

2° Et par un Conseil d'Administration qui se compose des membres du bureau et de conseillers nommés pour une année, par les Sociétaires des différents bourgs ou hameaux de la circonscription, à raison de 1 conseiller par groupe de 50 vaches.

Ces conseillers rempliront aussi les fonctions d'experts comme il sera dit ci-après.

ARTICLE 13

Les Administrateurs ne seront responsables que du mandat qu'ils auront reçu. Ils ne contractent aucune obligation personnelle ou solidaire en raison de leur gestion relativement aux engagements pris au nom de la Société.

ARTICLE 14

Ces élections sauf les élections du Conseil d'Administration qui auront lieu par commune ou par section de commune ont lieu en Assemblée Générale au scrutin secret et à la simple majorité des votants.

Les Membres sortants sont rééligibles, le vote par correspondance est autorisé, il a lieu au moyen de bulletins placés sous une double enveloppe fermée, adressée au Président du bureau. La première enveloppe à ouvrir doit porter à l'extérieur, les noms, prénoms et domicile du votant.

ARTICLE 15

En cas de décès, démission ou refus d'acceptation

d'un ou de plusieurs Membres du bureau, le Conseil d'Administration pourvoit lui-même à leur remplacement à titre provisoire. Cependant le président ne pourra, quoi qu'il arrive, être nommé que par l'Assemblée Générale.

ARTICLE 16

Toutes les délibérations sont prises à la majorité des Membres présents. En cas de partage la voix du Président est prépondérante.

Elles sont constatées par des procès-verbaux sur un registre spécial ; elles doivent être signées par le Président et deux Membres du Conseil d'Administration. A moins d'empêchement et sans qu'il soit besoin de convocation, le Conseil se réunit le 3^e dimanche de chaque mois, à deux heures de l'après-midi.

ARTICLE 17

Le Président du Conseil d'Administration convoque les Sociétaires aux Assemblées Générales ordinaires ou extraordinaires quand il y a lieu, il préside ces réunions, il propose à l'Assemblée de prononcer l'exclusion des Sociétaires qui se trouvent dans l'un des cas prévus par l'article 7 ci-dessus.

Il préside le Conseil d'Administration qu'il peut réunir extraordinairement quand il le juge nécessaire.

ARTICLE 18

Le Président du Conseil d'Administration est autorisé

à ester en justice au nom de la Société, tant en demandant qu'en défendant.

ARTICLE 19

Les fonctions d'Administrateurs sont gratuites.

ARTICLE 20

Commission de contrôle.

Une Commission de contrôle composée d'un Membre par 100 vaches est élue pour une année à la simple majorité par les Membres de la Société de chaque bourg ou hameau de la circonscription.

ARTICLE 21

La Commission de contrôle veille aux intérêts de la Société, elle provoque et reçoit des explications du Conseil d'Administration, fait un rapport annuel et peut convoquer les Sociétaires en Assemblée Générale extraordinaire.

Elle se réunit quand elle le juge convenable, et elle nomme son bureau composé d'un Président, d'un Vice-Président et d'un Secrétaire.

ARTICLE 22

Assemblées Générales

Les Assemblées Générales sont ordinaires ou extraordinaires.

ARTICLE 23

Les Assemblées Générales ont lieu de plein droit le 3^e dimanche de mai de chaque année, à 2 heures de l'après-midi, à la Coopérative ou dans un autre lieu qui serait ultérieurement désigné par le Conseil d'Administration.

Elles sont annoncées par un simple avis affiché à la porte des Mairies de la circonscription.

ARTICLE 24

Les Réunions en Assemblées Générales extraordinaires sont convoquées par le Président du Conseil d'Administration ou par le Président de la Commission de contrôle dans les cas prévus par l'article 21 ci-dessus.

La convocation doit être faite par lettre-circulaire au moins dix jours avant la date fixée pour la réunion.

ARTICLE 25

L'Assemblée Générale appelée à prononcer soit la dissolution de la Société, soit la peine de l'exclusion ou d'une amende contre un Sociétaire doit être convoquée à cet effet par lettre-circulaire indiquant l'ordre du jour de la réunion.

ARTICLE 26

Toutes les propositions que l'un des Membres de l'Association veut faire à l'Assemblée Générale doivent être écrites et déposées 8 jours avant la réunion entre les

main du Président, pour être préalablement soumises au Conseil d'Administration.

ARTICLE 27

Celles de ces propositions qui tendraient à modifier les Statuts ou à dissoudre la Société avant le terme fixé pour sa durée, doivent être signées de 20 Sociétaires au moins et être communiquées au Conseil d'Administration 15 jours avant l'Assemblée Générale.

Elles ne doivent être adoptées que si elles réunissent les suffrages des deux tiers des Membres de la Société.

Toutefois, en ce qui concerne la modification des Statuts, si la première réunion n'a pas réuni les deux tiers des Sociétaires, il pourra en être convoqué quinze jours après une seconde, où les décisions seront valablement prises à la majorité des votants. Pour cette seconde réunion le vote par correspondance, ainsi qu'il est dit à l'article 14 sera admis.

ARTICLE 28

Pénalités. — Dommages et intérêts. — Exclusion

Tout Sociétaire qui aura causé un préjudice quelconque à la Société ou qui se trouvera dans l'un des cas prévus par les présents Statuts sera appelé devant l'Assemblée Générale pour s'entendre condamner s'il y a lieu à l'exclusion ou à des dommages et intérêts qui seront fixés par le Conseil d'Administration.

Lequel est autorisé à transiger avec les Sociétaires coupables de fraude envers la Société.

ARTICLE 29

Le Sociétaire auquel on proposera d'appliquer les pénalités prévues par l'article 28 ci-dessus sera convoqué par lettre recommandée, l'invitant à venir présenter sa défense.

ARTICLE 30

Frais de premier établissement. — Emprunt

Pour faire face au prix d'acquisition des machines, du matériel, et d'une manière générale à tous les frais de premier établissement, il sera contracté par les Membres du bureau pour couvrir les dits frais, un emprunt à fixer en Assemblée Générale.

Tous les Membres de la Société seront solidairement obligés au paiement de cet emprunt qui sera remboursable par acomptes dans un délai maximum de cinq ans, au moyen des retenues faites aux Sociétaires sur le prix du lait mais qui en aucun cas ne pourront excéder un centime par litre.

ARTICLE 31

Le lait sera livré propre et en bon état de conservation, celui reconnu trop pauvre en crème ou qui aurait un goût désagréable pourra être refusé.

2° PRINCIPAUX ARTICLES DES STATUTS D'UNE COOPÉRATIVE A CARACTÈRE MIXTE (LAITERIE DE PÉRIERS MANCHE).

ARTICLE PREMIER

Monsieur X...., à installé a X..., canton de Périers, une laiterie dont le but est la fabrication et la vente des beurres provenant du lait fourni par les fermiers de la région de Périers pour arriver aux prix les plus élevés possible.

ARTICLE 2

Le lait fourni à la laiterie par les fermiers ou agriculteurs leur sera payé à la fin de chaque mois par la répartition des sommes produites par la vente des beurres fabriqués à la Laiterie Coopérative au prorata des fournitures en lait et aussi proportionnellement à la richesse de ce lait en matière grasse.

ARTICLE 3

En dehors des répartitions mensuelles, tout coopérateur touchera une fois par semaine, le jour du marché, à la caisse de la laiterie, une avance sur cette répartition correspondante à une moyenne annuelle de 2 fr. 40 par kilog. de matière grasse contenue dans son lait.

ARTICLE 4

Au règlement de cette avance, le coopérateur abandonnera une somme représentant le produit du nombre de kilog. de lait fournis par 1 cent. $\frac{1}{2}$.

ARTICLE 5

Cette somme sera retenue par M. X... et représentera la rémunération de l'avance de fonds faite par lui comprenant les frais d'immeubles, personnel, matériel et fabrication qui restent entièrement à sa charge.

Les frais de vente seront prélevés sur les fonds provenant desdites ventes.

ARTICLE 6

Lors des répartitions mensuelles et dans le but de pousser à l'obtention de meilleurs prix de vente, il sera également abandonné à M. X... par les coopérateurs $\frac{1}{4}$ de l'excédant de 15 centimes par kilog. de lait quand la répartition dépassera ce chiffre.

ARTICLE 7

Tous les fermiers désirant fournir à la laiterie devront s'engager à fournir pendant une année au moins la quantité de lait qu'ils auront déclaré consentir à livrer en traitant avec M. X... ou avec le Directeur de la laiterie son mandataire. Ils devront signer un exemplaire du présent règlement qui détermine les conditions auxquelles ces fournitures seront faites à la laiterie. Les con-

trats de part et d'autre ont une durée d'un an à partir du 1^{er} avril.

ARTICLE 8

Le lait écrémé de chaque coopérateur sera repris par lui et évalué à 2 centimes le litre.

ARTICLE 9

Les coopérateurs devront fournir un lait pur, propre, naturel et intégral.

ARTICLE 10

L'amenée du lait à l'usine et le transport du lait écrémé restent entièrement à la charge du coopérateur.

ARTICLE 13

Le lait de vache ayant vèlé dans les 10 jours ou devant vèler dans les 40 jours devra être conservé par le coopérateur.

ARTICLE 14

La traite du midi, en été, sera conservée par le coopérateur en général quand la température n'offrira pas de sécurité assez grande pour la transporter à la laiterie.

ARTICLE 15

Chaque année, une Assemblée de tous les fermiers coopérateurs élira au scrutin secret une commission dite de contrôle. Cette Commission se composera de douze

Membres pris parmi les fermiers coopérateurs renouvelables par tiers chaque année et rééligibles.

Les Membres de la Commission de contrôle nommeront tous les trimestres trois des leurs qui formeront une Commission de contrôle permanente. La Commission générale et la Commission permanente auront pour mission de veiller aux intérêts des fournisseurs en vérifiant les comptes de fabrication et de vente, ainsi que les analyses.

ARTICLE 16

M. X... ou le Directeur de la laiterie, son mandataire, aura toujours le droit d'exclure de la fourniture et notwithstanding tout contrat un fermier dans les cas suivants :

1° S'il perd ses droits civils ; — 2° S'il est mis en faillite ; 3° — S'il manque aux obligations de son contrat ; — 4° S'il commet des fraudes de livraison ; — 5° S'il cherche à entraver directement ou indirectement la marche ou le développement de la Laiterie Coopérative de Périers.

PÉRIODIQUES CONSULTÉS.

L'industrie laitière (Revue agricole hebdomadaire — Bulletin officiel de la Société française d'encouragement à l'industrie laitière, 3, rue Baillif).

Bulletin des Halles. — *Bulletin des syndicats agricoles régionaux* (Seine-Inférieure-Manche).

Progrès agricole.

Journal de l'agriculture (H. Sagnier, rédacteur en chef). Masson.

Bulletin des séances de la Société nationale d'agriculture.

Bulletin de la Société des agriculteurs de France.

Bulletin du Syndicat central des agriculteurs de France.

Journal d'agriculture pratique (Grandeau, rédacteur en chef), 26, rue Jacob.

Annuaire de la laiterie, beurrerie, fromagerie.

Bulletin mensuel de l'Office des renseignements agricoles (depuis 1902) (Ministère de l'Agriculture) Berger-Levrault.

STATISTIQUES.

Statistique agricole de la France (Ministère de l'Agriculture) *Résultats généraux de l'enquête de 1892.* Paris. Imp. nationale, 1897.

Enquête sur l'industrie laitière (Ministère de l'Agriculture Office de renseignements agricoles, Service des études techniques. Tome I^{er}. Paris, Imp. nat., 1903).

Statistiques agricoles annuelles (Min. de l'Agriculture. Office de renseignements agricoles) depuis 1902. Paris, Imp. nat.

Annales du commerce extérieur. — *Tableau général du commerce et de l'administration des douanes.*

Statistiques de la Chambre de commerce de Londres.

Annuaire statistique de la ville de Paris, depuis 1880.

Renseignements statistiques et rapports sur l'approvisionnement de Paris. Rapport annuel sur les services municipaux de l'approvisionnement de Paris, abattoirs et entrepôts, halles centrales, marchés aux bestiaux, marchés de quartier, ann. 1892 à 1900.

Cours des principales sortes de Beurre sur différents marchés de 1895 à

Aux Halles	Janvier 1895	Juillet 1895	Janvier 1896	Juillet 1896	Janvier 1897	Juillet 1897	Janvier 1898	Juillet 1898	Janvier 1899
Fermiers Isigny	3 ^f .00 6 ^f .36	2 ^f .50 5 ^f .44		2 ^f .20 5 ^f .40	2 ^f .80 7 ^f .00	2 ^f .20 4 ^f .40	2 ^f .60 7 ^f .12	2 ^f .80 3 ^f .90	3 ^f .00 6 ^f .80
Fermiers Gournay	2.30 4.00	2.00 3.80	2.10 4.20	2.10 3.40	2.70 4.30	2.20 3.30	2.40 4.40	1.46 3.50	2.80 4.16
Laitiers normands et bretons							2.80 3.50	1.70 2.62	2.80 3.90
Laitiers Charente	2.70 3.30	2.10 2.70	2.70 3.20	1.90 2.30	3.10 3.40	2.00 2.10	2.80 3.80	2.00 3.30	3.10 3.70
à Bayeux	3 ^f .30 3 ^f .00 2 ^f .70	2 ^f .80 2 ^f .20 2 ^f .00	3 ^f .00 2 ^f .40 2 ^f .00	2 ^f .80 2 ^f .60 2 ^f .00	3 ^f .50 3 ^f .00 2 ^f .70	2 ^f .40 2 ^f .20 2 ^f .00	3 ^f .00 2 ^f .80 2 ^f .60	2 ^f .20 2 ^f .10 1 ^f .95	3 ^f .00 2 ^f .90 2 ^f .80
à Isigny	3.70 3.40 3.20	3.20 2.90 2.00	3.80 3.40 3.00	3.20 3.00 2.60	3.60 3.20 2.80	2.90 2.75 2.40	3.30 3.10 2.90	2.40 2.30 2.15	3.30 3.20 3.10
à Vire	2.60 2.40 2.00	2.40 2. " 1.80	2.50 2.20 2.00	2.60 2.30 2.00	3.30 2.70 2.30	2.40 2.25 2.10	3. " 2.80 2.60	2.20 2.10 1.95	3.00 2.90 2.80
à Lisieux	2.65 2.40 2.20	2.40 2. " 1.90	2.50 2.30 2.10	2.60 2.40 2.00	3.20 2.80 2.40	2.30 2.15 2. "	3. " 2.80 2.60	2.20 2.10 1.95	3.00 2.90 2.80

Aux Halles	Janvier 1901	Juillet 1901	Janvier 1902	Juillet 1902	Janvier 1903	Juillet 1903	Janvier 1904	Juillet 1904	Janvier 1905	Juillet
Fermiers Isigny	2 ^f .80 7 ^f .12	2 ^f .00 5 ^f .34	2 ^f .90 7 ^f .80	2 ^f .00 5 ^f .60	1 ^f .90 6 ^f .90	1 ^f .70 5 ^f .00	2 ^f .50 6 ^f .00	2 ^f .20 5 ^f .00	2 ^f .90 6 ^f .78	2 ^f .10
Fermiers Gournay	2.60 4.20	1.72 3.00	2.20 4.04	1.30 3.20	1.80 3.20	1.50 2.80	2.50 3.00	2.10 3.60	2.60 3.44	2.30
Laitiers normands et bretons	2.80 4.26	2.18 2.80	2.30 3.40	1.80 2.60	2.60 3.20	1.70 2.30	2.40 3.60	2.10 2.50	2.50 3.48	2.30
Laitiers Charente	3.20 4.26	2.30 3.70	3. " 4.10	1.80 3.86	2.70 3.80	1.70 3.20	2.70 3.62	2.20 3.36	2.90 3.90	2.36
à Bayeux	2.90 2.70 2.45	2.50 2.35 2.20	2.70 2.45 2.15	2.25 2.05 1.90	2.65 2.30 2.10	2.50 2.25 2.00	2.50 2.25 2.00	2.25 2.05 1.90	3.10 2.90 2.80	2.40 2.20
à Isigny	3.50 2.90 3.60	2.75 2.50 2.30	3.00 2.70 2.35	2.40 2.25 2.10	2.90 2.60 2.35	2.80 2.45 2.30	2.80 2.45 2.30	2.45 2.20 2. "	3.20 2.90 2.60	2.50 2.30
à Vire	3.30 2.80 2.60	2.60 2.40 2.25	2.90 2.60 2.30	2.30 2.15 1.95	2.80 2.40 2.20	2.60 2.35 2.15	2.60 2.35 2.15	2.35 2.10 1.95	2.50 2.20 2.00	
à Lisieux	3.10 2.75 2.50	2.50 2.40 2.25	2.80 2.50 2.20	2.25 2.10 1.85	2.70 2.35 2.20	2.40 2.30 2.05	2.40 2.30 2.05	2.25 2. " 1.85	2.70 2.40 2.20	

90%

Juillet 1899	Janvier 1900	Juillet 1900
1 ^f .70 5 ^f .36	2 ^f .30 7 ^f .22	2 ^f .18 5 ^f .20
1.60 3.20	2.60 3.84	2.10 3.40
1.86 2.50	2.80 3.40	2.30 3.00
1.90 3.00	2.70 3.80	2.30 3.40
2 ^f .40 2 ^f .25 2 ^f .10	3 ^f .15 3 ^f .05 2 ^f .90	2 ^f .30 2 ^f .20 2 ^f .10
2.60 2.45 2.30	3.40 3.25 3.10	2.50 2.35 2.25
2.40 2.25 2.10	3.15 3.05 2.90	2.30 2.20 2.10
2.40 2.25 2.10	3.10 3.00 2.85	2.30 2.20 2.10

5	Janvier 1906	Juillet 1906	Janvier 1907
	2 ^f .84 5 ^f .66	2 ^f .40 5 ^f .10	3 ^f .00 6 ^f .00
	2.40 3.50	2. " 3.30	2.80 4. "
	2.96 3.40	2.30 3.02	3.30 4.60
	2.88 3.74	2.38 3.30	3.30 4.26
	2.80 2.60 2.40	2.60 2.40 2.20	3.76 3.40 3.20
	3. " 2.70 2.60	2.60 2.50 2.30	3.70 3.50 3.30
			3. " 3. " 2.90
	2.80 2.60 2.40	2.60 2.40 2.20	2.90 2.80 2.70

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	1
CHAPITRE I. — Les ressources naturelles du pays . .	7
CHAPITRE II. — Historique	11
Commerce des beurres.	17
Commerce des fromages	19
La législation douanière	26
CHAPITRE III. — Production du lait.	34
CHAPITRE IV. — Vente du lait	44
1. Pour la consommation locale à l'état naturel	44
2. Pour l'expédition à l'état naturel	46
3. Pour la transformation industrielle . . .	51
CHAPITRE V. — Modes de fabrication du beurre. Fabrication paysanne et fabrication industrielle	52
CHAPITRE VI. — Fabrication des fromages. . . .	60
CHAPITRE VII. — Etablissements industriels . . .	67
1. Beurreries et fromageries	67
2. Les grosses maisons d'exportation . . .	85
3. Les beurreries coopératives	92

Laiterie d'Auffay	96
Laiterie du Bec-de-Mortagne. . . .	103
Laiterie de Benoistville	106
Laiterie d'Isigny	109
Conclusion sur les coopératives	117
CHAPITRE VIII. — Résultats économiques de l'industrie laitière en Normandie	121
1. Rendement comparé des diverses spéculations	124
2. Situation actuelle des beurres normands sur le marché	127
CONCLUSION	139
Critique de l'organisation actuelle de l'industrie laitière en Normandie et exposé des moyens propres à relever la situation	139
ANNEXES. — Types de statuts	151
Tableau hors texte.	

